Рекс Стаут
ПОВАРЕННАЯ КНИГА
Ниро Вульфа

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ниро Вульф — холостяк и чудак. Он выращивает орхидеи и разгадывает самые сложные и запутанные преступления. Его особнячок на 35-й улице в Нью-Йорке, в котором он проживает со своим другом и помощником Арчи Гудвином, хорошо знаком всем, кому необходима помощь в щекотливой ситуации. И Вульф готов ее оказать, но, разумеется, за приличное вознаграждение.

А еще великий детектив любит хорошо поесть, и делает это не менее гениально, чем находит преступников. Его персональный повар Фриц готовит изысканные блюда по рецептам самого Вульфа.

Книга рецептов от Ниро Вульфа доставит массу удовольствия всем поклонникам творчества Рекса Стаута.

- Рекс Стаут
  - Часть 1. ЗАВТРАК В СТАРОМ МАНХЕТТЕНЕ
  - Часть 2. ОБЕД В ГОСТИНОЙ
  - Часть 3. УЖИН В ЖАРКУЮ ПОГОДУ
  - Часть 4. УЖИН В ХОЛОДНУЮ ПОГОДУ
  - Часть 5. ДЕСЕРТЫ
  - Часть 6. ИДЕАЛЬНЫЙ УЖИН ИДЕАЛЬНОГО ДЕТЕКТИВА
  - Часть 7. БЛЮДА ДЛЯ ПОДНЯТИЯ НАСТРОЕНИЯ
  - Часть 8. ЧТО-НИБУДЬ ПЕРЕКУСИТЬ…
  - Часть 9. ГОСТИ И ГОСТЬИ
  - Часть 10. УЖИН С КОЛЛЕГАМИ
  - Часть 11. РЕЦЕПТЫ ФРИЦА БРЕННЕРА
  - Часть 12. РЕЦЕПТЫ ДРУЗЕЙ И ЗНАКОМЫХ
  - Часть 13. РЕСТОРАН РУСТЕМАНА
  - Часть 14. РЕЦЕПТЫ НИРО ВУЛЬФА
  - Часть 15. УЖИН НА КУРОРТЕ КАНАХА

Рекс Стаут
Поваренная книга Ниро Вульфа

Часть 1. ЗАВТРАК В СТАРОМ МАНХЕТТЕНЕ

ЯИЧНИЦА НА ГРИЛЕ ПОД СОУСОМ ИЗ ТОПЛЕНОГО МАСЛА (AU BEURRE NOIR)

6 столовых ложек сливочного масла
4 крупных яйца
1 чайная ложка сухого шерри
(2 пашотницы — индивидуальные формы для яиц)

Разогреть гриль до среднего жара. Растопить 1 столовую ложку сливочного масла в каждой пашотнице, добавить по 2 яйца в каждую форму, стараясь сохранить в целости желтки. Перенести формы под гриль на 1–2 минуты, пока белок не свернется. Полить яйца растопленным маслом, перенести под гриль еще на одну минуту, так, чтобы «прихватить» яйца сверху. Перенести в теплое место.

Растопить оставшиеся четыре ложки масла в сковороде с толстым днищем на среднем огне. Когда на дне образуется белые хлопья осадка, слить верхний прозрачный слой растопленного масла в отдельную посуду и удалить осадок. Перелить очищенное топленое масло в чистую сковороду и держать на огне до тех пор, пока масло не станет темно-золотистым, но не допуская пригорания. Добавить шерри и тщательно смешать с маслом до получения однородного соуса. Полить этим соусом яйца и подавать немедленно. (2 порции)

ДЖОРДЖИАНСКАЯ ВЕТЧИНА НА ГРИЛЕ

(Штат Джорджия знаменит ветчиной. Секрет ее приготовления заключается в особом способе откорма свиней. Поросят откармливают смесью арахиса и желудей, причем арахис может составлять до 70 % этой «диеты». В результате мясо получается необычайно сладким, нежным и сочным)

1 тонкий ломоть ветчины (примерно 5 x 8 дюймов)

1 чашка молока
1 столовая ложка уксуса
1/2 чайная ложка горчицы
1 чайная ложка смородинового желе
1 щепоть свежепомолотого черного перца.

Вымочить ветчину в молоке в течение часа. Смешать остающиеся ингредиенты и подогреть. Вытащить ветчину, дать стечь молоку и обсушить. Перенести под хорошо разогретый гриль и обжарить в течение 2–3 минут с каждой стороны. Перенести на сервировочное блюдо и полить соусом (2 порции)

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА НА СКОВОРОДЕ

1/4 чашка сливочного масла
2 чашки сырого картофеля, нарезанного кубиками
1 чайная ложка мелконарезанного лука-шалот
кресс-салат
соль и перец по вкусу

Растопить масло в сковороде с толстым днищем. Смешать картофель и лук, добавить на сковороду. Жарить на медленном огне, не перемешивая, в течение 3–4 минут, после чего плоским ножом или лопаточкой приподнять картофельную массу, с тем, чтобы не допустить прилипания. Продолжать жарку до тех пор, пока низ не подрумянится. Перевернуть картофель и обжарить, подрумянив, с другой стороны. Снять сковороду с огня, и перенести картофельную массу на подогретое сервировочное блюдо, свернув ее как омлет, украсить кресс-салатом и приправить по вкусу солью и перцем.

КЕКСИКИ (MUFFINS) С ЧЕРНИКОЙ

1/3 чашки сливочного масла комнатной температуры
2/3 чашки сахара
2 крупных яйца
2 чашки обычной муки
4 чайные ложки пекарского порошка
? чайная ложка соли
1 чашка молока

1 чашка свежей черники (тщательно промыть и обсушить ягоды)

Разогреть духовку до 375 Фаренгейта. Перетереть масло с сахаром до получения однородной массы. Слегка взбить яйца и добавить в смесь масла и сахара. Хорошенько перемешать. В отдельной посуде просеять вместе муку, пекарский порошок и соль. Добавлять поочередно частями мучную смесь и молоко в масляную смесь — не вымешивайте до однородной массы, тесто должно быть комковатым. Добавить чернику. Смазанную жиром форму для кексиков/булочек заполнить полученным тестом на 2/3. Выпекать 25 минут (12 кексиков)

СВЕЖИЕ ФИГИ СО СЛИВКАМИ

12 свежих фиг
1 чашка кюммеля
2 столовые ложки сахара
? чашка жирных сливок

Замариновать фиги в кюммеле не менее 2 часов в холодильнике. Дать стечь жидкости, удалить черенки. Уложить на сервировочное блюдо, посыпать сахаром и сбрызнуть кюммелем. Взбить сливки и добавить по ложке взбитых сливок на порцию (3 порции — десерт)

Вариант: Если это блюдо использовать в меню для завтрака, то сливки не взбивать, и не добавлять сахар и кюммель при подаче.

ЯЙЦА ВСМЯТКУ

4 крупных яйца (комнатной температуры)
2 ломтя черного хлеба
1 столовая ложка сладкого (несоленого) масла
2 унции свежей осетровой икры (охлажденной)

В глубокой сковороде довести две чашки воды до кипения, перевести на медленный огонь и шумовкой ввести в воду яйца, так, чтобы они варились 4–6 минут (по вкусу). Снять с огня и

положить под холодную воду.

Поджарить хлеб в тостере, разрезать каждый ломоть на четвертинки и смазать маслом. Выложить ломтики в 2 неглубокие миски. Очистить яйца от скорлупы, расположив их в центре на ломтиках тоста, по 2 яйца на порцию. Икру подавать отдельно (2 порции).

ДЖЕМ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ

4 чашки зеленых помидоров
2 столовых ложки соли
1 лимон
2 чашки светлого коричневого сахара
1 чайная ложка тертой лимонной цедры
1 чайная ложка корицы
1 чайная ложка мускатного ореха
1/4 чайной ложки молотой гвоздики

Вымыть помидоры, удалить остатки стебля, нарезать кубиками размером в 1 дюйм. Выложить в миску, засыпать солью и поставить на ночь в холодильник.

На следующий день тщательно промыть и высушить помидоры, поместить в большую эмалированную кастрюлю, добавить тонко нарезанный лиимон, коричневый сахар, цедру и специи. Накрыть крышкой и варить на медленном огне до тех пор, пока помидоры не станут мягкими (30–45 минут). Снять с огня.

Сохраните 4–6 кубиков; оставшуюся массу пропустить через блендер или кухонный комбайн до однородной пюреобразной консистенции. Крупно нарезать оставленные кубики, добавить к пюре. Вернуть в кастрюлю и варить на медленном огне еще 20–25 минут, изредка помешивая, до тех пор, пока джем не загустеет. Когда джем остынет, разлить в стерилизованные банки и плотно закрыть (выход — 1 кварта)

ОЛАДЬИ (НАЛИСТНИКИ)

1 чашка обычной муки
1 чашка кукурузной муки

2 чайные ложки пекарского порошка
1 чайная ложка соли
3 столовые ложки сахара
2 крупных яйца
1 1/2 чашки кислого молока (или больше)
2 столовые ложки растопленного сливочного масла

Просеять в миску пшеничную и кукурузную муку, пекарский порошок, соль и сахар. В отдельной миске взбить яйца до получения лимонно-желтой массы и добавить кислое молоко (для получения кислого молока добавить несколько капель лимонного сока к обычному молоку и поставить на несколько часов в теплое место). Добавить сухие ингредиенты к смеси яиц и молока и взбить венчиком или электрическим миксером, добавляя по частям топленое масло.

На раскаленную, слегка смазанную растительным маслом сковороду влить половник теста. Когда низ подрумяниться, а пузырьки воздуха наверху раскроются, перевернуть и поджарить на обратной стороне в течение 1–2 минут. Подавать горячими, с маслом и сладким наполнителем (джемом, вареньем, медом, сахаром и т. п.) (12 оладий)

Вариант: Заменить муку в рецепте на 1? чашку гречишной муки и? чашки обычной муки; вместо кислого молока использовать ряженку (buttermilk).

ОМЛЕТ С АБРИКОСАМИ

1 унция кюммеля
1 чашка абрикосового повидла
6 яиц (комнатной температуры)
2 столовые ложки холодной воды
? чайной ложки соли
2 чайные ложки сахара
2 столовые ложки сливочного масла
1 чайная ложка сахарной пудры

Смешать кюммель и абрикосовое повидло. Разогреть гриль до температуры 500 Фаренгейта. Разбить три яйца в небольшую миску, добавить 1 столовую ложку воды, 1/4 чайной ложки соли и 1 чайную ложку сахара. Тщательно взбить смесь вилкой или венчиком до появления пены.

На умеренном жару разогреть сковороду для омлета (диаметром 9 дюймов). Степень нагрева сковороды можно проверить, сбрызнув ее водой — если капли немедленно испаряются, то сковорода готова. Добавить 1 столовую ложку масла, поворачивая сковороду так, чтобы растапливаемое масло полностью покрывало дно сковороды. Когда масло перестанет пениться, добавить яйца. Одной рукой помешивать яйца круговыми движениями вилки (плоской стороной), а другой рукой потряхивать сковороду, чтобы омлет не прилип к днищу или стенкам. Когда низ омлета загустеет, а верхняя часть все еще будет жидковатой, положить в середину омлета 2–3 ложки подготовленной абрикосовой смеси. Свернуть омлет трубочкой или пополам и переложить на подогретую тарелку. Посыпать? чайной ложки сахарной пудры и перенести под гриль, чтобы пудра карамелизовалась. Подавать немедленно. Повторить операции с оставшимися продуктами для второго омлета. (2 порции)

Варианты:

Омлет с беконом и абрикосами

Готовить как описано выше, добавив 1 столовую ложку киршвассера и 2 измельченных ломтика жареного бекона в смесь из 3 яиц вместо воды и сахара. Начинку не добавлять, оглазировать готовый омлет подогретым абрикосовым повидлом вместо сахарной пудры.

Омлет с клубникой

Приготовить начинку — размять 1 пинту свежей клубники с 1 столовой ложкой сахара, соком 1 лимона и? унцией киршвассера. Охладить смесь в холодильнике в течение часа для отделения сока.

Слить сок и разогреть его в маленькой кастрюльке. Непосредственно перед жаркой омлета, взбить? чашки жирных сливок и добавить к размятым ягодам. Когда омлет почти готов, добавить в центр омлета 2–3 столовых ложки сливочно-ягодной смеси и свернуть в трубочку или сложить. Полить омлет подогретым соком и оглазировать под грилем. Остаток сока можно использовать как соус к омлету.

БРИОШИ

1 пакет прессованных дрожжей
Пол-чашки теплой воды
4 чашки просеянной обычной муки
1 чайная ложка соли
2 столовые ложки сахара
1 чашка мягкого сливочного масла
6 крупных яиц
1 желток

Размочить дрожжи в воде в течение 5 минут. Добавить 1 чашку муки и размешать до получения однородной массы. Перенести смесь в большую миску, залить теплой водой. Поставить в теплое место примерно на час, пока тесто не увеличиться вдвое, а шар из теста не поднимется на поверхность воды.

В другой миске тщательно смешать оставшуюся муку, подготовленное тесто, соль, сахар и пол-чашки масла. Взбить три яйца, добавить в тесто и вымешать до гладкости. Добавить оставшиеся три яйца (также предварительно взбитых), оставшееся масло и вымешать. Дать тесту отдохнуть и подняться до тех пор, пока оно не увеличится в объеме вдвое. Снова вымешать, сформовать шар и положить в смазанную жиром миску. Накрыть миску алюминиевой фольгой и охладить как минимум 12 часов.

Нарезать тесто кусками такого размера, которые заполнят индивидуальные формы для бриошей до половины объема; сохранить достаточно теста для того, чтобы сформировать верхний «узелок» каждой бриоши. Сформовать крупные куски в виде шариков, каждый уложить в смазанную маслом индивидуальную форму и сделать сверху надрез крест-накрест. Кусочки сохраненного теста поменьше также сформовать в шарики-верхушки и уложить каждый маленький в крестовый надрез шара-основы индивидуальных бриошей. Накрыть форми и дать тесту подняться, пока оно не увеличиться вдвое (примерно час). Разогреть духовку до 450 Фаренгейта. Смазать верхушку каждой бриоши взбитым желтком. Выпекать 15–20 минут до золотисто-коричневого цвета. Подавать горячими (18–24 бриоши).

ВИНОГРАДНОЕ ЖЕЛЕ С ТИМЬЯНОМ

1 чашка сотерна (десертное вино)
полторы чашки свежих листьев тимьяна (или одна чайная

ложка сушеных листьев)

3–4 фунта винограда Конкорд
2 яблока среднего размера
4 с половиной чашки сахара
пол-бутылки жидкого пектина

В эмалированной кастрюле довести сотерн до кипения. Выложить листья тимьяна в отдельную миску и залить вином. Дать настояться 30–40 минут. Перелить смесь в эмалированную кастрюлю и уварить на медленном огне, до тех пор, пока не останется пол-чашки жидкости.

Очистить виноград от стебельков и размять в большой эмалированной кастрюле. Очистить яблоки, нарезать кубиками и добавить к винограду, смешав с 1 чашкой сахара. Залить смесь водой так, чтобы она только чуть покрывала виноград (излишек воды ослабит вкус и аромат желе). Поставить на медленный огонь и варить до тех пор, пока виноград не начнет умягчаться и терять цвет (примерно час). Процедить смесь через несколько слоев марли, не сдавливая, иначе желе утратит прозрачность и его вкус ухудшится. Должно получиться примерно две чашки сока.

Добавить сотерн, оставшиеся три с половиной чашки сахара и пектин. Довести до кипения (на медленном огне), после чего начать непрерывно и интенсивно размешивать в течение одной минуты. Снять смесь с огня, удалить пленку (если она все же образовалась) и перелить в горячие стерилизованные банки для джема. Залить горлышки парафином. (Выход — 2 кварты).

СКРЕППЛ (РАЗНОВИДНОСТЬ МЯСНОГО РУЛЕТА)

Полтора фунта свежей свиной лопатки
1 кварта холодной воды
1 чайная ложка соли
Пол-чайных ложки черного перца
Одна с четвертью чашки белой кукурузной муки
Одна треть обычной муки
Пол-чайных ложки молотого свежего шалфея (или одна чайная ложка измельченных сушеных листьев)
Пол-чайной ложки свежих листьев таррагона (иил одна восьмая чайной ложки сушеных листьев)

Отварить свинину в воде на медленном огне в течение двух часов. Добавить пол-чайных ложки соли и одну четверть чайной

ложки перца незадолго до снятия с огня. Вытащить мясо из бульона и измельчить. Процедить бульон, сохранить 1 чашку жидкости, а основное количество снова поставить увариваться.

Смешать оставшиеся ингредиенты. Медленно и непрерывно помешивая, чтобы не образовывались комки, влить в смесь сохраненную чашку бульона. Ввести в кипящий бульон полученную смесь и измельченное мясо. Продолжать уваривание на медленном огне в течение часа, периодически помешивая, чтобы смесь не пристала к стенкам кастрюли. Переложить в форму для мясного рулета и охладить. Нарезать тонкими ломтями и обжарить в небольшом количестве беконного жира. Подавать с кленовым сиропом (Выход — 1 рулет весом в 2 фунта)

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА-ПАШОТ

4 колбаски к завтраку
1 столовая ложка масла
4 столовых ложки сливок (жидких)
4 крупных яйца
пол-чайной ложки соли
четверть чайной ложки свежего черного перца
2 щепотки паприки
пол-ложки мелконарезанных перьев зеленого лука-резанца

Разогреть духовку до 325 Фаренгейта. Обжарить колбаски на сковороде и переложить на бумажные полотенца для удаления лишнего жира. Тщательно смазать 2 пашотницы сливочным маслом, добавить в каждую 2 столовые ложки сливок. Вылить в каждую форму 2 яйца, так, чтобы желток не растекся. Выложить в форму колбаски, посыпать солью, перцем, паприкой и зеленым луком. Запекать 10–15 минут (2 порции)

Вариант: Запеченные яйца-пашот с зеленым луком и шерри.

Вместо 2 столовых ложек сливок использовать 1 столовую ложку шерри

ЯЙЦА-ПАШОТ ПО-БУРГУНДСКИ

1 чашка бургундского вина
пол-чашки говяжьего бульона

1 небольшой лавровый лист
полторы чашки мелконарезанного лука-шалот
1 веточка петрушки
пол-чайной ложки соли
1 щепотка свежемолотого черного перца
2 английские булочки (English muffin)
4 крупных яйца
1 столовая ложка сливочного масла
1 столовая ложка обычной муки

Смешать в глубокой сковороде вино и бульон, довести до кипения и немедленно уменьшить огонь. Добавить лавровый лист, петрушку, соль и перец. Разрезать булочки и поджарить в тостере. Выпустить яйца в кипящую смесь, отварить до готовности, извлечь шумовкой и переложить на подготовленные булочки. Поставить в теплую духовку.

Растереть масло с мукой до получения однородной массы (beurre manie). Осторожно добавить массу в жидкость, в которой варились яйца и, непрерывно помешивая, проварить на медленном огне до загустения. Процедить соус и полить им яйца. Подавать немедленно (2 порции)

ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЬЯ

6 крупных яиц
1 чашка жидких сливок
пол-чайной ложки соли
2 щепотки свежемолотого черного перца
2 столовых ложки сливочного масла
4 столовых ложки топленого масла
несколько капель винного уксуса с эстрагоном

Вскипятить воду для водяной бани, уменьшить огонь, поддерживая слабое кипение.

Выпустить яйца в отдельную миску, добавить сливки, соль и перец. Интенсивно взбить венчиком. На водяной бане растопить масло и добавить яично-сливочную смесь. Варить на водяной бане, накрыв крышкой, в течение 15 минут, после чего снять крышку и размешать деревянной ложкой. Продолжать помешивать до тех пор, пока яичница не достигла желаемой плотности. Во время варки очень важно, чтобы уровень кипения воды в водяной бане был сведен к минимуму.

В чугунной сковородке разогреть топленое масло на слабом огне и довести до темно-коричневого цвета, следя, чтобы не подгорело. Добавить несколько капель уксуса, размешать, и подать как соус к яичнице (2–3 порции)

Часть 2. ОБЕД В ГОСТИНОЙ

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ И МИНДАЛЕМ

1 столовая ложка сливочного масла с эстрагоном (см. Примечание)
пол-чайной ложки мелконарезанного лука-шалот
20 мелких шампиньонов
4 столовые ложки сливочного масла
треть чашки очищенного миндаля
4 крупных яйца
2 столовые ложки сухого белого вина
2 столовые ложки жидких сливок
соль и перец по вкусу
1 веточка итальянской петрушки (или кресс-салата)

В подготовленной сковороде для омлета растопить масло с эстрагоном и до прозрачности обжарить в нем мелконарезанный лук-шалот. Отставить на время. Удалить ножки грибов, шляпки обжарить в отдельной сковороде, предварительно растопив в ней 2 столовых ложки масла, до тех пор, пока грибы не отдадут влагу. Снять с огня и откинуть на сито.

Бумажным полотенцем вытереть сковороду, в которой жарились грибы. Добавить и растопить две оставшиеся ложки масла. Обжарить миндаль на медленном огне до коричневого цвета. Перенести на бумажное полотенце. Выпустить яйца в отдельную посуду, взбивать венчиком 1–2 минуты, добавить вино, сливки, соль и перец. Продолжать взбивать до появления пены.

Разогреть сковороду для омлета, в которой обжарен лук-шалот, влить в нее яичную смесь. Одной рукой наклоняя сковороду, чтобы омлет не приставал к стенкам, помешивать смесь круговыми движениями плоской стороной вилки. Когда омлет загустеет снизу и все еще жидкий сверху, добавить в центр миндаль и 12 грибных шляпок. Свернуть омлет в трубочку, выложить на подогретую тарелку, украсить оставшимися грибами и веточкой итальянской петрушки (2 порции)

Примечание: Сливочное масло с эстрагоном — растереть четверть чайной ложки измельченного сушеного эстрагона с 2 столовыми ложками масла. Дать настояться не меньше 30 минут.

Вариации:

Омлет с грибами и кресс-салатом.

Исключить лук-шалот и вино, уменьшить количество грибов до 15. Добавить четверть чашки мелко нарезанного кресс-салата к яично-сливочной смеси. Для украшения использовать 1–2 веточки кресс-салата вместо петрушки и 5 грибных шляпок.

Омлет с грибами и сельдереем

Использовать пол-чашки измельченного сельдерея вместо миндаля. Исключить лук-шалот. Мелко нарезать 15 грибов, отжать через марлю, быстро обжарить в масле. Добавить 1 чайную ложку мелконарезанной свежей итальянской петрушки в яично-сливочную смесь. Оставшиеся 5 грибных шляпок обжарить целиком и использовать для гарнира.

Омлет с анчоусами

Взбить яйца с холодной водой вместо сливок и вина, добавить 1–2 капли Табаско и перец по вкусу. Исключить соль и лук-шалот. Для начинки, поджарить до хруста 2 свежих анчоуса и добавить в омлет непосредственно перед снятием со сковороды. При желании, вместо свежих анчоусов можно использовать сливочное масло с анчоусами (2 чайные ложки масла на каждый омлет из 3–4 яиц)

Сливочное масло с анчоусами

Растереть в ступке 8 филе анчоусов с соком одного лимона (или 1 унцией коньяка) до однородной массы. Добавить 1 столовую ложку мелконарезанной свежей петрушки. Добавить полученную смесь к 1 чашке мягкого несоленого сливочного масла и взбить до получения однородной массы. Перед использованием, выдержать в холодильнике не менее часа.

КУРИНАЯ ПЕЧЕНКА

Полтора фунта куриной печенки

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

2 крупных спелых помидора

пол-чайной ложки свежих листьев базилика (или четверть чайной ложки сушеных листьев)

1 зеленый сладкий перец

2 столовые ложки оливкового масла

2 столовые ложки свежей измельченной петрушки

Промыть печенку, удалить пленки. Тщательно обсушить. Нарезать тонкими ломтиками, посолить и поперчить. Очистить помидоры от кожуры, разрезать пополам и посыпать базиликом. Удалить у перца сердцевину; мелко нарезать перец. Нагреть в сковороде оливковое масло и обжарить в нем перец в течение 3–4 минут. Вынуть перец шумовкой и отложить. Добавить на сковороду печенку и обжарить 3–4 минуты. Вынуть. Положить помидоры на ту же сковороду разрезанной стороной вниз и обжарить до золотисто-коричневого цвета. Выложить печенку и помидоры на подогретое сервировочное блюдо, украсить перцем и петрушкой (4 порции).

РИСОВЫЕ ЛЕПЕШКИ

1 чашка длинного риса
1 столовая ложка дрожжей в порошке
пол-чашки теплой воды
5 крупных яиц
1 чашка сахара
четверть чайной ложки мускатного ореха
1 чайная ложка соли
пол-чашки обычной муки (просеять)
жир для фритюра (360 Фаренгейта)

Отварить рис в подсоленной воде до мягкости. Дать стечь, размять деревянной ложкой. Развести дрожжи в теплой воде, добавить к рису и оставить на 2 часа. Взбить яйца с сахаром, мускатным орехом, солью и мукой. Добавить к рису и хорошенько перемешать. Оставить на пол-часа, чтобы тесто подошло. Нагреть жир; когда жир достаточно раскалится, столовой ложкой добавить тесто, и обжаривать лепешки до образования коричневой хрустящей корочки. Обжаривать по 2–3 лепешки на сковороде, чтобы не нарушать температуру жарения. (25 лепешек)

ЗАПЕЧЕННЫЕ МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

1 чашка сухого белого вина
1 чашка воды

1 лавровый лист
6 горошин черного перца
1 фунт очищенных гребешков
5 столовых ложек сливочного масла
1 столовая ложка измельченного лука-шалот
3 столовые ложки обычной муки
1 чайная ложка соли
1 веточка петрушки
1 щепотка мускатного ореха
2 столовые ложки мелконарезанной петрушки
1 столовая ложка лимонного сока
пол-чашки свежих хлебных крошек
четверть чашки тертого сыра «Груйер»

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. В большой кастрюле до вести до кипения вино с водой. Добавить лавровый лист, горошины перца и промытые гребешки. Проварить на медленном огне 3–4 минуты. Вытащить гребешки, дать стечь, отставить. Сохранить бульон.

В небольшой чугунной сковороде растопить 3 столовые ложки сливочного масла и обжарить измельченный лук-шалот до прозрачности. Добавить муку и, постоянно помешивая, довести до золотистого цвета. Тонкой струйкой влить в смесь полторы чашки горячего бульона, в котором варились гребешки. Продолжать варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет. Добавить пол-чайной ложки соли, веточку петрушки и мускатный орех; помешивая, оставить на огне на несколько минут. Процедить соус, добавить к нему гребешки, мелконарезанную петрушку, лимонный сок и оставшуюся соль. Перемешать.

Смазать маслом 4–6 кокотниц, поровну разложить в них гребешки в соусе. Смешать хлебные крошки и тертый сыр, посыпать гребешки в кокотницах. Добавить по кусочку оставшегося масла в каждую. Выпекать 20–25 минут или до тех пор, пока сверху не образуется золотисто-коричневая корочка (4–6 порций).

Вариации: Вместо 1 столовой ложки измельченного лука-шалот можно использовать обычный лук. Готовя соус, бульон можно заменить молоком или нежирными сливками.

САЛАТ-ЭНДИВИЙ С ЗАПРАВКОЙ ПО-МАРТИНИКСКИ

6 головок эндивия (endive, разновидность цикория)
три четверти чашки оливкового масла
четверть чашки винного уксуса с эстрагоном
пол-чайной ложки соли
1/8 чайной ложки свежемолотого черного перца
мелконарезанная половина дольки чеснока
1 чайная ложка мелконарезанного свежего эстрагона
1 чайная ложка мелконарезанного лука-шалот
1 чайная ложка измельченного свежего чабреца (или четверть чайной ложки сушеных листьев)
1 чайная ложка мелконарезанных грибов.

Вымыть эндивий, тщательно высушить и разобрать на листья. Обернуть листья в чистую, сухую льняную салфетку и переложить в холодильник. Смешать уксус, специи и зелень. Медленнно добавить к смеси оливковое масло, взбивая до густоты. Оставить заправку настояться в течение часа, и снова взбить непосредственно перед подачей (6 порций)

РИСОВЫЕ ЛЕПЕШКИ (II)

2 крупных яйца
3 столовых ложки жирных сливок
1 чашка отваренного риса
1 столовая ложка сливочного масла
2 чайные ложки сахара
соль по вкусу
пол-чашки хлебных крошек
масло для фритюра (375 Фаренгейта)

Взбить в пену 1 яйцо. Добавить две столовых ложки сливок и весь рис. Вылить смесь в сковороду и варить на медленном огне, постоянно помешивая, пока не загустеет. Добавить масло, сахар и соль. Размешать и остудить.

В маленькой мисочке смешать оставшееся яйцо с 1 столовой ложкой сливок; высыпать хлебные крошки на отдельную мелкую тарелку. Сформовать рис в небольшие плоские лепешки, обмакнуть в яично-сливочную смесь, обвалять в хлебных крошках. Обжарить в горячем масле 2–5 минут до золотисто-коричневого цвета. Для поддержания температуры масла на требуемом уровне, обжаривать не более 3 лепешек одновременно. Подавать с джемом из черной смородины или кленовым сиропом (12–15

лепешек)

Вариант:

Вместо сахара добавить 2 столовых ложки обжаренного мелконарезанного лука и 1 чайную ложку порошка карри; подавать как гарнир к мясным блюдам.

ВОЛОВАНЫ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Пол-чашки молока
1 столовая ложка растопленного масла
1 столовая ложка сахара
1 чайная ложка соли
половина пачки дрожжей
четверть чашки теплой воды
две с половиной чашки просеянной обычной муки
1 крупное яйцо (взбить)
пол-фунта холодного масла
2 яичных желтка
3 столовых ложки нежирных сливок

Довести молоко до кипения (но не кипятить), добавить растопленное масло, сахар и соль. Перелить молоко в глубокую миску и остудить. Размягчить дрожжи в теплой воде, добавить к молоку и тщательно перемешать. Добавить муку и яйцо, вымешать в мягкое тесто, при необходимости добавив муки. Вымесить тесто на слегка присыпанной мукой поверхности до эластичности. Положить тесто в смазанную жиром миску, накрыть и поставить в теплое место подходить, пока тесто не увеличится вдвое.

Снова вымесить и охладить в течение часа. Вымесить и раскатать прямоугольником толщиной четверть дюйма. Размять охлажденное масло прямоугольником и поместить в центр теста, оставив примерно 1 дюйм теста с каждой стороны. Свернуть тесто втрое, справа налево, так, чтобы образовались три слоя. Защепить края так, чтобы удержать внутри масло, и раскатать прямоугольником. Снова сложить втрое и охладить 30 минут. Три раза повторить операцию раскатывания и складывания втрое, каждый раз охлаждая тесто по полчаса. После последнего раскатывания охладить в течение полутора часов.

Раскатать тесто прямоугольником толщиной пол-дюйма и вырезать круги диаметром 2 дюйма. В середине каждого круга

острым ножом или формой для печенья прорезать круги диаметром 1 дюйм на глубину четверть дюйма. Вынуть образовавшиеся круги и выпекать их отдельно. Все нарезанные круги разложить на не смазанном жиром листе и выпекать при 350 Фаренгейта в течение 15 минут до золотисто-коричневого цвета.

КЛЕЦКИ ИЗ КОСТНОГО МОЗГА

Четверть фунта говяжьего костного мозга
Половина небольшой луковицы
1 крупное яйцо
пол-чайной ложки соли
пол-чайной ложки тертой лимонной цедры
1/8 чайной ложки мускатного ореха
1 столовая ложка измельченной свежей петрушки (или лука-резанца)
2/3 чашки хлебных крошек
пол-чашки просеянной обычной муки
пол-чашки молока
2 кварты крепкого говяжьего бульона

Провернуть костный мозг и лук через мясорубку. Добавить яйцо, соль, лимонную цедру, мускатный орех, петрушку (или лук-резанец), хлебные крошки, муку и молоко, и вымешать в мягкую массу, при необходимости добавив молока. В большой кастрюле вскипятить говяжий бульон, перевести на медленный огонь. Чайной или столовой ложкой (в зависимости от предпочитаемого размера клецек) сформовать клецки, погрузить в кипящий бульон и варить 10–15 минут в зависимости от размера. Вытащить шумовкой и дать стечь перед подачей. Подавать горячими с густым соусом бешамель (15–20 клецек).

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ОСОБОМ СОУСЕ

4 фунта свиных ребрышек
1 луковица среднего размера
1 зубок чеснока
1 небольшой зеленый перец

четверть чашки оливкового масла
пол-чашки итальянской томат-пасты
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка свежих листьев базилика (или пол-чайной ложки сушеных листьев)
1 чайная ложка сушеного розмарина
1 чайная ложка свежего орегана
1 столовая ложка измельченной свежей петрушки
четверть чайной ложки Табаско
2 чайных ложки сухой горчицы
четверть чашки соуса Вустершер (Worcestershire sauce) (можно заменить тем же количеством соевого соуса — прим. переводчика)
пол-чашки воды
пол-чашки меда
пол-чашки сухого красного вина

Разогреть гриль. Разрезать ребрышки на части по три ребра. Нарезать лук, чеснок и перец и обжарить в разогретом оливковом масле до мягкости. Добавить томат-пасту, соль, базилик, розмарин, ореган, петрушку, Табаско, сухую горчицу, соус Вустершер, воду и мед. Варить 20 минут на медленном огне, периодически помешивая. Добавить красное вино и варить еще 15 минут на медленном огне. Обмазать соусом подготовленные ребрышки и поместить их под гриль на 30 минут, периодически переворачивая и смазывая соусом. Оставить немного соуса для подачи горячим к столу. (3–4 порции).

ПУДИНГ ИЗ МОЛОДОЙ КУКУРУЗЫ

6 початков молодой кукурузы
1 столовая ложка сахара
1 столовая ложка кукурузного крахмала
1 чайная ложка соли
2 столовые ложки измельченного перца пимьенто
3 крупных яйца
4 столовые ложки растопленного сливочного масла
1 чашка молока

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Срезать зерна с початков. Смешать все ингредиенты в указанном выше порядке, кроме яиц. Отделить желтки от белков. Взбить желтки и добавить

в массу для пудинга. Взбить белки отдельно до плотной пены и осторожно вмешать в массу. Переложить в смазанную жиром форму для выпечки (размером полторы кварты) и выпекать 35 минут (6 порций).

Вариант:

Пудинг из молодой кукурузы с курицей. Исключить сахар из списка ингредиентов и добавить в тесто 1 чашку мелконарезанного отварного куриного мяса.

"СЛАДКОЕ МЯСО" (ЗОБНАЯ И ПОДЖЕЛУДОЧНАЯ ЖЕЛЕЗЫ) С МИНДАЛЕМ

4 пары телячьих желез
2 крупных яйца
1 чашка панировочных сухарей или хлебных крошек
8 столовых ложек сливочного масла
6 столовых ложек цельного очищенного миндаля
ломтики лимона

Бульон для варки
2 чашки воды
1 чашка сухого белого вина
1 небольшая морковь
1 небольшая луковица
пол-чайной ложки соли
6 горошин черного перца
1 веточка петрушки

Промыть железы, опустить в кипящую воду на 3–4 минуты. Извлечь, очистить от поверхностных пленок. Подготовить бульон для варки, довести до кипения. На медленном огне отварить железы в бульоне (20 минут), извлечь, обсушить и разрезать пополам.

В отдельной посуде взбить яйца в пену. Выложить панировочные сухари в мелкую тарелку. Обмакнуть кусочки желез сначала в сухари, затем в яйцо и снова в сухари. Растопить в сковороде 2 столовые ложки сливочного масла и обжарить железы в сухарях примерно по 5 минут с каждой стороны. Когда железы обжарятся до золотисто-коричневого цвета, уложить их в подготовленные волованы на подогретое сервировочное блюдо.

Вытереть сковороду, в которой жарились железы. Добавить

оставшиеся 6 столовых ложек сливочного масла. Слегка обжарить миндаль в масле, следя за тем, чтобы масло не подгорело и полить железы образовавшимся соусом. Подавать с ломтиками лимона (4 порции).

ТЕЛЯЧЬЯ ОТБИВНАЯ

6 телячьих отбивных
1 чашка панировочных сухарей
четверть чашки свеженатертого сыра Пармезан
четверть чайной ложки паприки
пол-чайной ложки свежего или четверть чайной ложки сушеного орегано
пол-чайной ложки свежего или четверть чайной ложки сушеного базилика
2 крупных яйца
3 столовых ложки сливочного масла
3 столовых ложки оливкового масла
ломтики лайма

Очистить мясо от излишнего жира и сухожилий и отбить между листами вощеной бумаги. В мелкой тарелке смешать сухари, сыр, паприку, орегано и базилик. В отдельной посуде взбить яйца в пену и обмакнуть подготовленные отбивные сначала в сухари, а затем в яйцо. Дать мясу постоять 10 минут.

В большой сковороде разогреть сливочное и оливковое масло. Обжарить запанированные отбивные с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета, перевернув всего один раз, чтобы не нарушить панировку. Подавать с ломтиками лайма. (4–6 порций)

САЛАТ ФРИЦА (САЛАТ С ЗАПРАВКОЙ "ЧЕРТОВ ДОЖДЬ)

Заправка
3 дольки очищенного чеснока
10 грецких орехов, очищенных и обжаренных
1 чайная ложка сухой горчицы
пол-чайной ложки кайенского перца
1 столовая ложка мелконарезанного зеленого лука
1 чайная ложка соли
1 чашка оливкового масла

четверть чашки винного уксуса с эстрагоном
четверть чашки сухого красного вина

Зелень:
кудрявый эндивий, Бибб, Ромейн — по одному кочану каждого
1 пучок кресс-салата
2–3 стебля сельдерея, нарезанные по диагонали
пол-чашки нарезанной стружками моркови
2 небольших отваренных свеклы, натертые на терке.

Выложить все ингредиенты для заправки в миксер/блендер и смешать на низкой скорости 20 секунд. Если грецкие орехи недостаточно измельчились, продолжить еще 10 секунд. Для получения неоднородной смеси, истолочь орехи с чесноком в ступке до получения пасты, добавляя по каплям оливковое масло. Затем добавить сухую горчицу, кайенский перец, зеленый лук, соль и оливковое масло, слегка взбить, медленно добавить вино и уксус и тщательно перемешать. Разорвать зелень на кусочки, добавить кресс-салат, сельдерей и морковь. Полить заправкой и тщательно перемешать. Украсить салат тертой свеклой. (6–8 порций).

МУССИЗ ВЕТЧИНЫ И ТЕЛЯЧЬИХ ЖЕЛЕЗ

3 пары телячьих желез
1 чашка воды
1 чашка сухого белого вина
пол-фунта отварной ветчины
соль и перец по вкусу
1 небольшая луковица, натертая на терке
2 столовые ложки тертой моркови
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
4 взбитых яичных белка
2 с половиной чашки жирных сливок
пол-фунта грибов
3 столовые ложки сливочного масла
1 чайная ложка мелконарезанного лука
2 столовые ложки обычной муки
паприка

Вымочить железы в холодной воде в течение часа или

опустить в кипяток на 3–4 минуты и слить воду. Разогреть духовку до 325 Фаренгейта. Уложить железы в кастрюлю, залить водой и вином, довести до кипения и варить на медленном огне 5 минут. Извлечь железы, удалить поверхностную пленку и сухожилия. Выпарить оставшийся бульон на медленном огне до получения полутора чашек.

Нарезать одну пару желез и ветчину крупными кусками и пропустить их через мясорубку. Добавить соль, перец, натертый лук, морковь и петрушку. Тщательно перемешать. Добавить взбитые белки, еще раз перемешать и медленно влить сливки, растирая смесь деревянной ложкой до консистенции майонеза. Переложить смесь в смазанную сливочным маслом круглую форму и накрыть фольгой. Установить форму в глубоком противне с водой и выпекать примерно 40 минут. Вынуть из духовки, остудить 10–15 минут, перевернуть форму на подогретое сервировочное блюдо.

Пока печется мусс, нарезать оставшиеся железы кубиками. Нарезать грибы и обжарить их в 2 столовых ложках сливочного масла. Снять грибы со сковороды и отставить в сторону. Добавить на сковороду мелконарезанный лук и обжарить до золотистого цвета. Добавить оставшуюся столовую ложку масла, растопить и добавить муку. Варить 2 минуты, постоянно помешивая, постепенно добавляя полторы чашки бульона. Помешивая, довести до кипения, пока смесь не загустеет. Добавить соль и перец по вкусу. Добавить грибы и нарезанные кубиками железы, довести до кипения. После того, как мусс извлечен из формы, полить его соусом, присыпать паприкой и подавать (4 порции).

ПУЗАНОК НА ГРИЛЕ ПОД ЩАВЕЛЕВЫМ СОУСОМ

3 фунта филе свежего пузанка (шэд — рыба из семейства сельди)

треть чашки оливкового масла

сок одного крупного лимона

1 лавровый лист

2 веточки свежего тимьяна

пол-чайной ложки свежего орегано (или четверть чайной ложки сушеного)

четверть чайной ложки соли

щепотка молотого черного перца

3 фунта свежего щавеля

2 столовые ложки масла

1 столовая ложка мелконарезанного лука-шалот
1 чашка сухого белого вина
три четверти чашки жирных сливок
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Залить рыбу маринадом из оливкового масла, лимонного сока, лаврового листа, тимьяна, орегано, соли и перца и мариновать как минимум час.

Промыть щавель и отварить в небольшом количестве подсоленной воды 5–7 минут до мягкости. Слить воду и протереть щавель через сито.

Растопить масло в глубокой сковороде или сотейнике и обжарить лук-шалот до золотистого цвета. Добавить щавель и вино. Довести смесь до кипения и варить на среднем огне 10 минут. Добавить сливки, и проварить соус на медленном огне еще 5 минут. Посолить и поперчить. Должно получиться две чашки соуса.

Разогреть гриль до сильного жара, извлечь рыбу из маринада, и обжарить на гриле 7–8 минут с каждой стороны. Выложить на подогретое сервировочное блюдо и залить соусом. (6 порций)

ХЛЕБ ФРИЦА

2 чашки молока
2 столовые ложки сахара
2 чайные ложки соли
полторы столовые ложки мягкого сливочного масла
1 пакет сухих дрожжей
четверть чашки теплой воды
6 чашек просеянной обычной муки

В кастрюльке разогреть молоко. Как только молоко начнет закипать, снять с огня и перелить в глубокую миску. Добавить сахар, соль и сливочное масло. Развести дрожжи в теплой воде, дать постоять 5 минут и влить в молочную смесь. Хорошенько перемешать. Всыпать в смесь три чашки муки и смешать до гладкости. Добавить оставшуюся муку и вымесить в крутое тесто. Перенести тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивать 10 минут, пока тесто не станет гладким и упругим.

Перенести тесто в слегка смазанную жиром глубокую миску, и уложить так, чтобы жир со стенок смазал весь ком теста. Накрыть миску, поставить в тепло и дать тесту подойти в течение

полутора часов — пока тесто не увеличится вдвое.

Примять тесто и дать подняться еще раз. Разрезать на две части и сформовать буханки. Поместить каждую в смазанную жиром форму для хлеба и накрыть полотенцем. Дать взойти в третий раз, пока тесто не увеличится вдвое. Разогреть духовку до 400 Фаренгейта. Непосредственно перед выпечкой, слегка смазать верх каждой буханки растопленным сливочным маслом. Выпекать 40–45 минут. Если корочка сверху быстро подгорает, накрыть форму алюминиевой фольгой. Подавать теплым, с маслом и вареньем (2 буханки).

КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ

1 фунт свежих креветок средней величины
1 чашка обычной муки
полторы чайных ложки пекарского порошка
пол-чайных ложки соли
щепотка мускатного ореха
1 крупное яйцо
пол-чашки пива
масло/жир для фритюра (375 Фаренгейта)

Очистить креветок от панциря, извлечь вену. Отварить в небольшом количестве воды в течение 3–4 минут. Слить воду. Смешать сухие ингредиенты. Взбить яйцо с пивом и добавить к муке, хорошенько перемешав. Дать смеси постоять в течение часа. Разогреть масло до требуемой температуры. Окунуть каждую креветку в жидкое тесто, опустить в жир и жарить до золотисто-коричневого цвета (4 порции).

ЛЕПЕШКИ ИЗ КЛЕМА А LA КЕЙП КОД

полторы чашки свежих очищенных клемов (венерки — разновидность моллюска)
4 крупных картофелины
пол-чашки густых сливок
4 столовых ложки сливочного масла
соль и перец по вкусу
пол-чайной ложки свежего орегано (четверть чайной ложки сушеного)

пол-чайной ложки свежего майорана (четверть чайной ложки сушеного)

1 чайная ложка мелконарезанного лука-шалот

2 крупных яйца

масло/жир для фритюра (375 Фаренгейта)

дольки лемона или лайма

Мелко нарезать моллюсков. Очистить картофель, нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде до мягкости, но не переваривать. Слить воду и обсушить в кастрюле на сильном огне, постоянно встряхивая, чтобы картофель не прилип к стенкам или дну посуды. Снять с огня и тщательно размять в пюре без комков, добавить сливки, масло, соль и перец. Добавить мелконарезанных моллюсков, орегано, майоран и лук-шалот.

Взбить яйца в пену и ввести в подготовленную смесь, тщательно размешав. Руками сформовать 12 овальных лепешек и опустить в горячее масло. Обжарить до золотисто-коричневой корочки. Не жарить больше 3 лепешек одновременно, так как это понижает температуру масла. Украсить дольками лимона или лайма и подавать с кислым соусом (12 лепешек).

КИСЛЫЙ СОУС

1 чашка сметаны

четверть чашки хрена

1 столовая ложка мелконарезанной петрушки (или кресс-салата)

1 столовая ложка каперсов, замаринованных в четверти чашки красного винного уксуса

четверть фунта грибов

2 столовых ложки сливочного масла

Вылить сметану в глубокую миску, добавить хрен, петрушку и извлеченные из маринада каперсы. Очистить и нарезать грибы, обжарить в масле. Снять со сковороды и добавить к сметанной смеси. (полторы чашки соуса)

ТЕЛЯЧЬИ ЖЕЛЕЗЫ В СОУСЕ БЕШАМЕЛЬ

1 целый черный трюфель

3 столовые ложки несоленого масла
3 пары телячьих желез
3 столовые ложки обычной муки
веточки кервеля

Бульон для варки
2 чашки воды
1 чашка сухого белого вина
1 небольшая морковь
1 небольшая луковица
пол-чайной ложки соли
6 горошин черного перца
1 чайная ложка свежего кервеля (или пол-чайной ложки сушеного)

Слегка обжарить трюфель в небольшом количестве сливочного масла и мелко нарезать. Добавить нарезанный трюфель к оставшемуся маслу, хорошенько перемешать и дать постоять в течение часа. Тем временем вымочить железы в воде в течение часа, извлечь, удалить поверхностные пленки и сухожилия.

Довести бульон до кипения и отварить железы в течение 20 минут; извлечь, осушить и нарезать кубиками в 2 см. Процедить бульон и продолжать варить на медленном огне еще 5-10 минут.

Разогреть в сковороде масло с трюфелями и добавить муку. Прожарить 2 минуты и влить полторы чашки бульона, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Добавить к соусу кубики желез и довести до кипения, но не кипятить. Подавать горячими, украсив веточками свежего кервеля (4 порции)

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И КРЕСС-САЛАТА

1 фунт свежей свеклы
пол-чашки винного уксуса с эстрагоном
свежемолотый черный перец
пол-пучка кресс-салата

Отварить неочишенную свеклу (без ботвы) в подсоленной воде до мягкости, но не переваривая. Слить воду, и залить свеклу холодной водой, пока не остынет. Очистить свеклу. Нарезать тонкими полосками и уложить в миску с уксусом. Охладить в холодильнике как минимум час. Откинуть на сито. Уложить

нарезанную свеклу на блюдо со свежевымытым кресс-салатом, присыпать молотым перцем и подавать холодной. (4 порции)

Вариант: Смешать свеклу с чашкой сметаны, затем подготовить к подаче.

Часть 3. УЖИН В ЖАРКУЮ ПОГОДУ

САЛАТ С ОМАРАМИ ПО-БРАЗИЛЬСКИ

2 крупных спелых авокадо
полторы столовых ложки мелко нарезанного зеленого лука (лука-резанца)
1 столовая ложка мелко нарезанного лука
1 столовая ложка мелко нарезанной свежей петрушки
пол-чайной ложки сухой горчицы
6 столовых ложек сухого белого вина
3 чашки мяса омара
полторы чайных ложки томат-пасты
2 кочана молодого салата (Бибб)
три четверти чашки домашнего майонеза (см. рецепт ниже)
паприка

Разрезать авокадо вдоль пополам, удалить косточку, очистить и нарезать тонкими продольными ломтиками. Выложить в миску из нержавеющей стали и добавить лук, петрушку, сухую горчицу и вино. Поставить в холодильник на час. Промыть и просушить листья салата. При необходимости, удалить кусочки панциря из мяса омара. Смешать томат-пасту с 4 столовыми ложками майонеза. Выложить салатные листья кругами в 4 индивидуальных салатницы, уложить сверху ломтики авокадо вместе с маринадом. Смешать оставшийся майонез с мясом омара, выложить в центр каждой салатницы. Посыпать паприкой. (4 порции)

ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ

2 яичных желтка
пол-чайной ложки сухой горчицы
пол-чайной ложки соли
пол-чашки винного ускуса с эстрагоном или лаймового сока
1 чашка оливкового масла
1 чашка салатного масла
1 чашка сметаны

В глубокой миске из нержавеющей стали взбить желтки, добавить соль, горчицу и половину порции уксуса или лаймового сока. Продолжая взбивать желтки, добавить по капле оливкое и салатное масло. Взбивать до загустения, добавить оставшийся уксус или лаймовый сок и снова взбить. Майонез не должен быть слишком густым. Добавить сметану и охладить.

Вариант: Вместо сметаны добавить 3 столовых ложки дижонской горчицы, сок 1 лимона и пол-чашки сливок. Соль по вкусу.

МУСС ИЗ СЕМГИ

3 фунта свежей семги (одним куском)
2 чашки воды
1 чашка сухого белого вина
1 лавровый лист
2 веточки тимьяна
1 небольшая луковица + 2 бутона гвоздики
сок 1 лимона
треть чашки хлебных крошек
пол-чашки вустерского соуса
2 столовые ложки тертого лука
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки
четверть чашки мелконарезанного зеленого сладкого перца
2 столовые ложки мелконарезанного перца пимьенто
5 столовых ложек сливочного масла
5 столовых ложек муки
соль и перец по вкусу
одна восьмая чайной ложки молотого шалфея
2 крупных яйца

Разогреть духовку до 325 Фаренгейта. Отварить семгу в "дворцовом бульоне" (вода, вино, лавровый лист, тимьян и луковица с гвоздикой — гвоздику воткнуть в луковицу) 20–30 минут. Вытащить семгу, удалить кожу и кости. Размять рыбу вилкой и в глубокой посуде смешать с лимонным соком, хлебными крошками, вустерским соусом, луком, петрушкой, зеленым перцем и пимьенто.

Довести бульон до кипения и выпаривать на медленном огне до получения полутора чашек. Процедить. Приготовить густой

соус из масла, муки и бульона, приправив его перцем, солью и шалфеем. Добавить соус к рыбному фаршу. Добавить взбитые яйца и хорошенько вымешать.

Вылить смесь в смазанную жиром форму. Поместить форму в глубокий протвень с горячей водой. Выпекать 45–60 минут. Готовый мусс будет плотным на ощупь. Вынуть из духовки, дать постоять 10 минут, отделить ножом от стенок и перевернуть форму на подогретое сервировочное блюдо. Подавать теплым или охлажденным с укропным соусом (8-10 порций)

Примечание: Укропный соус — 1 чашку сметаны смешать с 1 чайной ложкой мелконарезанного укропа, добавить 1 столовую ложку лимонного сока, пол-чайной ложки мелконарезанной петрушки и соль по вкусу.

ЛЕТНИЙ САЛАТ

зелень одуванчика
кресс-салат
бельгийский эндивий (разновидность цикория)
мангольд (разновидность щавеля)
коллард (разновидность дикой капусты)
цикорий
1 чашка сметаны
1 столовая ложка томат-пасты
2 спелых помидора средней величины
1 столовая ложка мелконарезанного зеленого лука

Промыть зелень под холодной водой и тщательно высушить на полотенце. Разорвать на мелкие кусочки и выложить в салатницу. Смешать сметану с томат-пастой в отдельной посуде и слегка взбить. Полить зелень заправкой и хорошенько перемешать. Украсить дольками помидоров и посыпать зеленым луком. (2–4 порции)

ОМАРЫ В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

4 с половиной чашки сухого белого вина
2 кварты воды
3 веточки свежего эстрагона

1 крупная луковица
1 лемон, разрезанный на четвертинки
1 стебель сельдерея
1 лавровый лист
4 живых омара (полтора-два фунта каждый)
полторы чашки нарезанных грибов
2 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки обычной муки
пол-чашки жирных сливок

В большой кастрюле смешать 4 чашки вина и воду, добавить эстрагон, лук, лимон, сельдерей и лавровый лист. Довести до кипения и опустить в воду омаров головой вперед. Кипятить на медленном огне 15–20 минут, изредка помешивая. Извлечь из воды и осушить.

Разделать омаров — перевернув на спину, острым ножом взрезать брюшину и разрезать вдоль пополам. Разбить клешни. Удалить темную хвостовую жилу и кисту у головы. Если имеется, то удалить и сохранить зеленую печень (томалей) и икру (корал).

Процедить бульон, в котором варились омары и сохранить 3 чашки. Выпаривать 1 чашку бульона на сильном огне до тех пор, пока не останется половина жидкости. Добавить нарезанные грибы и оставшиеся пол-чашки вина. Снова выпарить до получения половины жидкости. Снять с огня, процедить.

В отдельном сотейнике растопить сливочное масло. Когда масло начнет пениться, добавить муку. Тщательно размешать и обжарить муку до золотисто-коричневого цвета. Медленно добавить две оставшиеся чашки бульона, постоянно помешивая. Варить до загустения соуса. В ступке растереть печень и икру омаров и добавить к соусу. На медленном огне проварить соус 5 минут, добавить винно-грибную вытяжку и довести до кипения, но не кипятить. Снять с огня, добавить сливки. Каждую половинку омара покрыть по разрезу одной столовой ложкой соуса и заглазировать под сильно разогретым грилем около минуты. Оставшийся соус подать отдельно. (4–6 порций)

КРЕВЕТКИ ПО-БОРДОЛЕЗСКИ

2 фунта свежих креветок
2 столовых ложки сливочного масла
1 мелконарезенная морковь
2 мелконарезанных луковицы-шалот

1 долька мелконарезанного чеснока
1 веточка петрушки
1 лавровый лист
1 чайная ложка соли
пол-чашки сухого белого вина
четверть чашки коньяка
1 чайная ложка обычной муки
1 столовая ложка несоленого сливочного масла

Очистить креветки от панциря и темных жил, промыть. Растопить сливочное масло в большой кастрюле с толстым дном. Добавить морковь, лук-шалот, чеснок, петрушку и лавровый лист и варить на медленном огне 15 минут, изредка помешивая, не допуская прижаривания. Увеличить огонь, добавить креветок, соль, вино и коньяк и довести жидкость до кипения. Снова уменьшить огонь и проварить креветок 6–7 минут, время от времени встряхивая кастрюлю.

Выложить креветок на подогретое сервировочное блюдо, извлечь петрушку и лавровый лист. На сильном огне выпарить оставшийся бульон до тех пор, пока не останется половина жидкости. Смешать в пасту муку и несоленое масло, добавить к полученному бульону, отварить 3–4 минуты до загустения. Перед подачей полить креветок соусом. (4–6 порций)

Вариант: Вместо чеснока добавить 1 столовую ложку мелконарезанного лука, но с чесноком получается интереснее.

ФАРШИРОВАННЫЕ КЛЕМЫ (МОЛЛЮСКИ)

3 дюжины клемов
1 чашка свежих хлебных крошек
3 столовые ложки мелконарезанного лука-шалот
1 столовая ложка мелконарезанного зеленого лука (лука-резанца)
1 чайная ложка свежего кервеля (или пол-чайных ложки сушеного)
1 чайная ложка свежего орегано (или четверть чайной ложки сушеного)
1 чайная ложка свежего базилика (или пол-чайной ложки сушеного)
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
2 чайные ложки сухого шерри
4 столовые ложки мелконарезанных грибов

2 столовые ложки сливочного масла
Сухое белое вино или бульон из клемов
4 ломтика грудинки (бекона)

Разогреть духовку до 375 Фаренгейта. Промыть моллюсков, уложить в большую кастрюлю и залить водой так, чтобы раковины были покрыты примерно на полтора сантиметра. Накрыть кастрюлю крышкой и варить на среднем огне до тех пор, пока все раковины не откроются. Извлечь раковины и сохранить бульон. Извлечь моллюсков из раковин, сохранив однако половинки раковин. Мелко нарезать моллюсков и смешать в глубокой посуде с хлебными крошками, луком-шалот, луком-резанцем, кервелем, орегано, базиликом, черным перцем и шерри. Припустить грибы в 1 ложке сливочного масла в течение 2 минут и добавить к фаршу. Добавить немного бульона из клемов или сухого белого вина так, чтобы увлажнить фарш. Смазать маслом половинки ракушек и выложить в них фарш. Разрезать ломтики бекона на 18 кусочков. Накрыть ими фарш в каждой из ракушек. Запекать до тех пор, пока бекон не станет хрустящим, а фарш не покроется золотисто-коричневой корочкой. (4–6 порций).

ГОВЯЖИЙ РУЛЕТ С КЭРРИ

8 ломтиков говяжьей вырезки толщиной 1 см каждый
соль и перец по вкусу
полфунта свежего шпината
1 чашка отварного риса
4 столовые ложки изюма
полторы чайные ложки порошка кэрри
четверть чашки сухого вермута
щепотка мускатного ореха
2 столовые ложки сливочного масла
1 чашка крепкого говяжьего бульона
четверть чайной ложки тимьяна
1 лавровый лист
Гарнир — глазированная морковь и кресс-салат.

Очистить вырезку от сухожилий и отбить ломтики между листами вощеной бумаги. Посолить и поперчить.

Перебрать и промыть шпинат, удалить толстые стебли. Добавить шпинат в кастрюлю с небольшим количеством кипящей подсоленной воды, снова довести до кипения и проварить 2

минуты. Откинуть на сито и тщательно отжать, после чего измельчить шпинат. В глубокой миске смешать шпинат, рис, изюм, порошок кэрри и вермут. Выложить ложкой на каждый ломтик говядины. Снова посолить, поперчить и добавить щепотку мускатного ореха.

Свернуть каждый ломтик в трубочку и закрепить деревянной зубочисткой или обвязать суровой ниткой. Обжарить рулетики на сливочном масле в глубокой сковороде. Когда мясо подрумянится, уменьшить огонь. Добавить бульон, половинку лаврового листа и четверть чайной ложки тимьяна. Накрыть сковороду крышкой и тушить на медленном огне 25–30 минут до готовности. Выложить на подогретое сервировочное блюдо, подавать с глазированной морковью и кресс-салатом (4 порции).

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ И ДЫНИ-КАНТАЛУПЫ

2 столовые ложки винного уксуса с эстрагоном
6 столовых ложек оливкового масла
четверть чайной ложки соли
одна восьмая чайной ложки свежемолотого черного перца
четверть чашки желе из красной смородины
3 пучка сельдерея (без листьев)
1 небольшая спелая дыня-канталупа
1 столовая ложка мелконарезанного зеленого лука (лука-резанца)
пол-чайной ложки мака
пол-чайной ложки семян кориандра

Для заправки, смешать первые четыре ингредиента и добавить к ним разогретое желе из красной смородины. Дать постоять.

Промыть и высушить стебли сельдерея и тонко нарезать. Очистить дыню от кожуры и нарезать кубиками в 1 см. Уложить сельдерей и дыню в салатницу, полить заправкой, перемешать. Перед подачей добавить лук-резанец, мак и кориандр, снова перемешать. (4 порции)

ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

4 чашки черники

1 чашка сахара
4 столовые ложки сливочного масла
8 ломтиков бисквита (см. рецепт ниже)

Промыть и перебрать ягоды. Уложить в кастрюлю, пересыпать сахаром и варить на медленном огне 10 минут, следя, чтобы не пригорело.

Выложить два ломтика бисквита в смазанную сливочным маслом форму. Полить одной чашкой черники. 1 столовую ложку масла нарезать мелкими кусочками и присыпать чернику. Накрыть двумя ломтиками бисквита. Повторить три раза. Запечь в духовке при 350 Фаренгейта в течение 15–20 минут. Остудить и охладить в холодильнике 3–4 часа. Подавать со взбитыми сливками (6 порций)

БИСКВИТ

6 яичных белков
1 чашка сахара, просеянная дважды
5 яичных желтков
1 столовая ложка лимонного сока
тертая цедра половины лимона
1 чашка обычной муки
четверть чайной ложки соли

Разогреть духовку до 325 Фаренгейта. Взбить белки и добавить пол-чашки сахара. В отдельной посуде взбить желтки до густоты и лимонного цвета. Добавить лимонный сок и цедру, снова взбить. Вбить оставшийся сахар и продолжать взбивать до гладкости. Ввести белки в желтковую смесь. Трижды просеять муку, добавить соль, ввести в тесто. Вылить тесто в несмазанную жиром форму для торта (круглую, с воронкой посередине). Несколько раз проткнуть тесто ножом, чтобы не допустить образования пузырьков воздуха. Выпекать 1 час. Остудить бисквит в форме на решетке, перевернув форму. Лопаточкой отделить бисквит от стенок формы и снова перевернуть — бисквит выпадет сам.

МОЛОДЫЕ ГОЛУБИ С КОЛБАСКАМИ И КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

2 столовые ложки сливочного масла
12 ломтиков канадского бекона/грудинки
6 чашек кислой/квашеной капусты (два с половиной-три фунта)
3 голубя
1 букет гарни (1 лавровый лист, веточка петрушки, веточка тимьяна или фенхеля (волошского укропа), 1 стебель сельдерея
3 моркови среднего размера
3 желтых луковицы среднего размера
6-10 колбасок с травами и пряностями (см. рецепт ниже)
2 чашки бульона (см. рецепт ниже)
1 чашка сухого белого вина

Смазать дно глубокой толстостенной кастрюли сливочным маслом и выложить 6 ломтиками бекона. Хорошенько отжать капусту и уложить поверх бекона. Очистить голубей, разрезать вдоль пополам и уложить поверх слоя капусты. Добавить букет гарни. Очистить и нарезать ломтиками морковь и лук, уложить поверх голубей. Следующим слоем выложить колбаски и покрыть оставшимися ломтиками бекона. Залить бульоном и белым вином так, чтобы слои были покрыты наполовину. Плотно закрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности на медленном огне около 2 часов.

Снять с огня, слить жидкость и извлечь букет гарни. Выложить капусту в центр большого сервировочного блюда, окружить ломтиками бекона и колбасками. Наверх выложить голубей. Подавать с отварным картофелем (6 порций)

КОЛБАСКИ С ДЕСЯТЬЮ ПРЯНОСТЯМИ

2 фунта свежей свинины
1 фунт свиного сала
2 фунта нежирной говядины
1 столовая ложка соли
1 чайная ложка свежемолотого перца
мелконарезанная долька чеснока
1 мелконарезанная крупная луковица
1 лавровый лист, искрошенный в порошок
четверть чайной ложки молотой гвоздики
1 чайная ложка анисового семени
1 чайная ложка сладкого майорана
1 чайная ложка тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)

полторы чайных ложки свежей мелконарезанной петрушки
1 чайная ложка сухой горчицы
пол-чайной ложки молотой кожуры мускатного ореха
четверть чайной ложки мускатного ореха
колбасные оболочки

Нарезать на куски свинину, сало и говядину и дважды пропустить через мясорубку. В глубокой миске смешать фарш, соль, перец, чеснок и лук. Смешать оставшиеся травы и пряности и тщательно перемешать с фаршем. Через колбасную насадку к мясорубке сформовать колбаски в оболочке, перевязывая через каждые 8–9 см. (20–24 колбаски)

БУЛЬОН

1 пятифунтовая курица
2 кварты воды
1 чайная ложка соли
8 горошин черного перца
4 нарезанных стебля лука-порея
4 крупных моркови, нарезанных ломтиками
1 крупная луковица, нарезанная ломтиками
1 стебель сельдерея с листьями
1 веточка петрушки
1 чайная ложка свежего тимьяна (или пол-чайной ложки сухого)
1 лавровый лист
3 яичных белка
1 трюфель

В чугунную кастрюлю с водой уложить курицу. Медленно довести воду до кипения. Снять образовавшуюся пену шумовкой. Добавить соль, перец, лук-порей, морковь и лук. Из петрушки, тимьяна, лаврового листа и сельдерея сделать букет гарни и добавить в кастрюлю. Снова вскипятить и снять пену. Накрыть крышкой и продолжать варить на очень медленном огне 3 часа. Извлечь птицу. Процедить бульон, остудить и снять весь жир с поверхности.

Перелить бульон в кастрюлю, добавить яичные белки. Взбивать венчиком или электромиксером, подогревая на медленном огне до кипения. Помешивая, проварить еще 5 минут. Снять с огня и дать отстояться 15 минут. Замочить двойную

марлю в холодной воде, отжать и выстелить марлей частое сито. Осторожно процедить бульон. Перелить в кастрюлю, еще раз прогреть, но не кипятить. Перед подачей добавить в супницу тонко нарезанные ломтики трюфеля.

ОТВАРНЫЕ ЦЫПЛЯТА С ТРЮФЕЛЯМИ

2 кварты воды
2 чашки сухого белого вина
полтора фунта говяжьих костей
1 нарезанная морковь
1 нарезанный стебель сельдерея
1 нарезанная луковица среднего размера
2 веточки петрушки
1 лавровый лист
2 чайные ложки соли
2 цыпленка (полтора-два фунта каждый)
2 трюфеля
2 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки обычной муки
соль и перец по вкусу

Уложить говяжьи кости в глубокую кастрюлю, залить водой и вином. Добавить морковь, сельдерей, луковицу, петрушку, лавровый лист и соль. Проварить на медленном огне полтора часа.

Пальцами аккуратно отделить кожу над грудкой цыпленка (не снимать), так чтобы образовался «карман». Тонко нарезать трюфеля и уложить ломтики в «карман» с каждой стороны куриной грудки. Посолить цыплят изнутри и связать.

Когда бульон из говяжьих костей сварится, процедить его, уложить цыплят в кастрюлю и залить бульоном. Довести бульон до кипения и варить цыплят на медленном огне 40–45 минут до готовности. Извлечь цыплят и остудить как минимум 5 минут.

Разрезать цыплят вдоль пополам и выложить на подогретое сервировочное блюдо, украшенное веточками петрушки с гарниром из капусты-брокколи и картофеля, фаршированного зеленью (см. рецепты ниже). На сильном огне выпарить 3 чашки бульона наполовину и приготовить густой соус из образовавшейся вытяжки, 2 столовых ложек сливочного масла и 2 столовых ложек муки. Процедить. Добавить соль и перец по вкусу. Подавать к цыплятам отдельно (4 порции)

КАПУСТА-БРОККОЛИ

четверть чашки оливкового масла
2 растолченные дольки чеснока
четверть чашки мелконарезанных грибов
5 чашек соцветий капусты-брокколи
полторы чашки сухого белого вина
соль и перец по вкусу

Разогреть оливковое масло в сковороде. Обжарить в масле чеснок 1–2 минуты. Добавить грибы и жарить еще минуту. Добавить соцветия брокколи, быстро перемешав, чтобы каждое соцветие было равномерно покрыто маслом. Залить брокколи вином и добавить соль и перец. Аккуратно перемешать и варить, не накрывая крышкой, 3–5 минут. Затем накрыть сковороду и варить еще около 5 минут, пока брокколи не станет мягкой. Выложить брокколи на сервировочное блюдо, выпарить оставшийся бульон наполовину и полить им брокколи (6 порций)

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЗЕЛЕНЬЮ

4 крупных картофелины
4 столовые ложки сливочного масла
четверть чашки жирных сливок
пол-чайной ложки сухой горчицы
1 чайная ложка свежего кервеля (или пол-чайной ложки сушеного)
2 чайные ложки мелконарезанной свежей петрушки
2 чайные ложки мелконарезанного свежего лука-резанца (шнитт-лука)
1 чайная ложка мелконарезанного свежего эстрагона (или пол-чайной ложки сушеного)
соль и перец по вкусу

Разогреть духовку до 325 Фаренгейта. Вымытые и осушенные картофелины смазать сливочным маслом и наколоть вилкой. Запечь в духовке в течение часа или до готовности. Разрезать вдоль пополам и выложить мякоть в миску, стараясь не повредить картофельную кожуру. Добавить к мякоти 3 столовых ложки

масла и все оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешать. Начинить этим фаршем половинки картофельной кожуры, выложить поверх фарша кусочек сливочного масла. Разогреть гриль и запечь фаршированный картофель под грилем до образования румяной корочки. (8 порций).

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ

6 бараньих отбивных
6 столовых ложек сливочного масла (+ 2 при необходимости)
1 фунт свиного окорока (порционным куском)
1 стебель сельдерея, нарезанный ломтиками
2 желтых луковицы среднего размера, нарезанные ломтиками
2 моркови среднего размера, нарезанные ломтиками
6 зеленых помидоров, нарезанных ломтиками
1 чайная ложка соли
1 столовая ложка свежего базилика (или 1 чайная ложка сушеного)
пол-чашки сухого белого вина
пол-чашки воды

Бараньи отбивные толщиной примерно в 1 см разрезать вдоль пополам. Разогреть духовку до 375 Фаренгейта. В большой толстостенной кастрюле, пригодной для запекания, растопить 3 столовые ложки масла и быстро обжарить отбивные с обеих сторон. Выложить на подогретое сервировочное блюдо.

Добавить в кастрюлю оставшееся масло, растопить и обжарить в нем окорок, нарезанный тонкими длинными ломтиками. Извлечь мясо.

В той же кастрюле припустить сельдерей, лук и морковь, извлечь. Если масло к этому времени подгорело или изменило цвет, слить масло и добавить две столовые ложки масла.

Выложить 6 отбивных на дно кастрюли и покрыть чередующимися слоями: овощи, окорок, ломтики зеленых помидоров и снова отбивные до тех пор, пока кастрюля не заполнится. Помидоры будут верхним слоем. Добавить воду и вино. Присыпать солью и базиликом. Запекать в духовке при 375 Фаренгейта в течение 45 минут. Подавать в кастрюле (6 порций)

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

4–5 фунтов говяжьего филе куском
пол-чашки моркови, нарезанной ломтиками
пол-чашки лука, нарезанного ломтиками
1 стебель сельдерея, нарезанный ломтиками
1 лавровый лист
2 веточки петрушки
1 столовая ложка соли
5 чашек сухого белого вина
4–6 столовых ложек растительного масла
2 телячьи ножки, разрубленные вдоль пополам
полторы столовые ложки желатина
3 чашки крепкого говяжьего бульона
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Приготовить маринад из моркови, лука, сельдерея, лаврового листа, петрушки, соли и белого вина. Замариновать мясо на ночь. Извлечь филе, обсушить. Разогреть растительное масло в большой кастрюле на сильном огне, подрумянить мясо. Слить масло и залить мясо маринадом. Добавить телячьи ножки. Варить на слабом огне как минимум три с половиной часа, периодически переворачивая. Переложить мясо на доску, остудить.

Удалить жир с поверхности жидкости, процедить ее через частое сито. Перелить жидкость в кастрюлю и выпарить до получения 3 чашек (эту ступень можно пропустить, если жидкость достаточно уварился за время приготовления мяса). Замочить желатин в говяжьем бульоне, размешать, добавить к выпаренной жидкости и варить на медленном огне до полного растворения желатина. Добавить соль и перец по вкусу. Нарезать филе ломтиками, разделать телячьи ножки, удалив кости.

Форму для заливного залить бульоном, покрыв дно слоем в два с половиной см. Охладить, пока желе почти не застынет. Теперь можно украсить желе ломтиками моркови, зеленым горошком, зелеными бобами и пр. Заполнить форму чередующимися слоями филе, мяса телячьих ножек и бульоном, делая после каждого слоя перерыв на несколько минут, чтобы желе застыло. Залить оставшимся бульоном и охладить 4–6 часов (6–8 порций)

Примечание: если нет телячьих ножек, то к говяжьему бульону нужно добавить еще полторы столовые ложки желатина.

ВИТЕЛЛО ТОННАТО

2 банки консервированного тунца в масле (7 унций каждая)
1 телячья нога (окорок) весом в 5 фунтов, разделанная и сформованная, без костей
2 мелконарезанные луковицы средней величины
2 мелконарезанные моркови средней величины
2 нарезанных стебля сельдерея
1 банка филе анчоусов (2 унции)
3–4 листика свежего базилика (или пол-чайной ложки сушеного)
2 дольки чеснока
1 чашка белого вина
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
2 яичных желтка
пол-чашки оливкового масла
лимонный сок по вкусу
каперсы
ломтики лимона

Слить масло из тунца в глубокую кастрюлю с толстыми стенками, разогреть на сильном огне и обжарить в нем телятину. Добавить в кастрюлю лук, морковь, сельдерей, тунца, анчоусы, базилик, чеснок, белое вино и перец. Накрыть крышкой и варить на медленном огне не менее двух часов. Извлечь мясо, переложить на сервировочное блюдо и остудить. Измельчить овощи и тунца в кухонном комбайне (или пропустить через мясорубку) вместе с бульоном до получения однородной массы. Охладить. Перед подачей взбить яичные желтки в пену и постепенно добавить оливковое масло, не переставая взбивать, до получения майонеза. Продолжая взбивать, добавить смесь из тунца и протертых овощей до получения густого соуса. Добавить лимонный сок и охладить. Нарезать телятину ломтиками, выложить на блюдо, полить соусом и украсить каперсами и дольками лимона. (6–8 порций)

Примечание: Вместо тунца можно использовать макрель (ставриду); вместо растительного масла из консервов — оливковое.

Часть 4. УЖИН В ХОЛОДНУЮ ПОГОДУ

БАРАНЬИ ПОЧКИ НА ГРИЛЕ

8 бараньих почек
пол-чашки оливкового масла
пол-чайной ложки соли
2 щепотки свежемолотого черного перца
1 чайная ложка свежего мелконарезанного тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
пол-чайной ложки сухой горчицы
одна восьмая чайной ложки порошка из оболочки мускатного ореха
4 столовые ложки сливочного масла
немного соуса Табаско
1 столовая ложка вустерского соуса
щепотка кайенского перца
сок одного лимона

Промыть почки, очистить от оболочки, удалить жир. Разрезать вдоль пополам. Приготовить маринад из оливкового масла, соли, перца, тимьяна, сухой горчицы и мускатного ореха. Замариновать почки как минимум на полчаса.

Разогреть гриль. Нанизать почки на шампуры и зажарить на гриле с внешней стороны (не с разрезанной) в течение 5 минут. Растопить сливочное масло и смешать с Табаско, вустерским соусом, кайенским перцем и лимонным соком. Смазать почки подготовленным сливочным маслом и зажарить разрезанную сторону в течение 3 минут. Снова смазать сливочным маслом и выложить на разогретое сервировочное блюдо. Залить оставшимся масляным соусом. Подавать немедленно. (4 порции).

ЗАПЕЧЕННАЯ ДИКАЯ ИНДЕЙКА

1 дикая индейка
4–6 кусочков свиного сала

1 нарезанная морковь
1 нарезанная луковица
2 веточки петрушки
1 нарезанный стебель сельдерея
1 чайная ложка свежего тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
1 лавровый лист
1 чайная ложка свежего розмарина (или пол-чайной ложки сушеного)
2 чашки куриного бульона
2 чашки сухого белого вина

Разогреть духовку до 425 Фаренгейта. Очистить индейку и подготовить для жарки, плотно привязав крылья и ножки к тушке. Сверху уложить ломтики сала и обвязать индейку суровой ниткой (для обертывания вместо сала можно использовать двойной слой марли, пропитанный сливочным маслом). Уложить индейку на глубокий жарочный протвень и зажарить в духовке 40–45 минут.

Через пол-часа после начала жарки извлечь ломтики сала (или снять марлю). Снизить температуру до 375 Фаренгейта и добавить в протвень осатвшиеся ингредиенты (морковь, лук, петрушку, сельдерей, тимьян, лавровый лист, розмарин, бульон и вино). Запекать еще 2–3 часа, поливая индейку каждые 20 минут образовавшимся соусом. (10–12 порций)

СОУС ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

3 нарезанные стебля сельдерея
1 луковица + 2 бутона гвоздики
1 лавровый лист
2 веточки петрушки
1 чашка куриного бульона (или процеженного бульона из индейки)
2 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки обычной муки
одна с четвертью чашки молока
соль и перец по вкусу

Сельдерей, лук, лавровый лист и петрушку залить куриным бульоном и варить на медленном огне 15–20 минут. Процедить (сохранив жидкость) и измельчить овощи в кухонном комбайне до пюреобразной массы.

В сотейнике растопить сливочное масло, добавить муку, обжарить несколько минут и постепенно добавить молоко, помешивая соус до загустения. Добавить соль и перец и варить еще 10 минут, постоянно помешивая. Добавить пюре из сельдерея. Если соус получится очень густой, развести его сохраненным овощным бульоном. (2 чашки соуса)

Примечание: готовя мучную основу для соуса, можно использовать половину овощного бульона и половину молока.

ЛЕПЕШКИ ИЗ КУКУРУЗЫ

8 початков свежей молодой кукурузы
одна с четвертью чайные ложки соли
четверть чашки молока
2 столовые ложки обычной муки
2 яичных белка
пол-чашки растительного масла (или больше)

Очистить початки кукурузы от листьев, срезать зерна, добавить соль, молоко и просеянную муку, хорошо перемешать. Дать постоять в холодильнике 15–20 минут. Взбить белки и осторожно смешать с тестом. Разогреть растительное масло в глубокой сковороде, столовой ложкой сформовать лепешки и обжарить их с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Подавать немедленно с домашним черничным джемом (12 лепешек).

ЗАПЕЧЕННЫЕ РУЛЕТИКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

8 тонких ломтиков телятины (3x5 дюймов)
1 чашка мелконарезанного отварного куриного мяса
1 столовая ложка мелко нарезанного лука-резанца/шнитт-лука
пол-чашки свежих хлебных крошек
четверть чашки свеженатертого сыра Пармезан
одна чайная ложка свежего орегано (или четверть чайной ложки сушеного)
2–3 крупных яйца
1 чайная ложка соли

пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
6 столовых ложек сливочного масла (или больше)
18 мелких шампиньонов
четверть чашки мелконарезанного лука
чашка с четвертью сухого белого вина
1 чашка мелконарезанных помидоров (дать стечь соку)
4 листика свежего базилика (или пол-чайной ложки сушеного)

Отбить ломтики телятины между листами вощенной бумаги. Для начинки смешать куриное мясо, шнитт-лук, хлебные крошки, Пармезан, орегано, два яйца, соль и перец. Если начинка суховата, добавить еще одно яйцо. Покрыть каждый ломтик телятины тонким слоем начинки, скатать в трубочку и перевязать суровой ниткой.

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. На среднем огне растопить масло в толстостенной чугунной кастрюле. Обжарить рулетики, вынимая каждый, как только зарумянится. После этого добавить к маслу мелконарезанный лук и грибы, слегка обжарить. Добавить вино, помидоры и базилик. Перемешать, следя чтобы не приставало ко дну кастрюли, и варить 10 минут.

Уложить рулетики в кастрюлю, залить соусом, накрыть крышкой и запечь 45 минут. Выложить рулетики на подогретое сервировочное блюдо, полить соусом, оставшимся в кастрюле. Если соус почти выпарился во время варки, добавить еще одну чашку вина и тщательно прогреть соус, постоянно помешивая. (8 рулетиков)

МОЛОДЫЕ ГОЛУБИ С СОУСОМ ПО-ВЕНИЦИАНСКИ

6 молодых голубей
1 чашка оливкового масла
4 столовых ложки мелконарезанной свежей петрушки
1 столовая ложка мелконарезанного свежего кервеля (или 1 чайная ложка сушеного)
1 столовая ложка мелконарезанного свежего эстрагона (или 1 чайная ложка сушеного)
1 чайная ложка соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца

Разрезать каждую тушку вдоль по спинке, но не пополам. Осторожно распластать тушку, придавив на грудку. Из

оставшихся ингредиентов приготовить маринад, в котором замариновать голубей на 30–45 минут.

Разогреть гриль. Перевернуть тушки кожицей книзу, смазать внутренний разрез маринадом и жарить под грилем 10–15 минут. Перевернуть и смазать маринадом. Жарить до готовности 10–15 минут или до образования румяной корочки. Подавать с соусом по-венициански (6 порций)

СОУС ПО-ВЕНЕЦИАНСКИ

две с половиной чашки сока клемов (моллюсков)
три четверти чашки сухого белого вина
полторы столовые ложки сливочного масла
полторы столовые ложки муки
полторы чайные ложки томат-пасты
четверть чашки уксуса с эстрагоном
одна столовая ложка мелконарезанного лука-шалот
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки
1 щепотка свежемолотого черного перца
3 яичных желтка
1 чайная ложка свежего кервеля (или пол-чайной ложки сушеного)
1 чайная ложка свежего эстрагона (или пол-чайной ложки сушеного)
полторы столовых ложки мелконарезанных трюфелей

Смешать сок клемов и пол-чашки белого вина. Довести до кипения и выпарить наполовину. Смешать муку с маслом в пасту (beurre manie) и добавить к бульону. Добавить томат-пасту, хорошенько перемешать и варить еще 5 минут, постоянно помешивая, до загустения.

В отдельной посуде соединить оставшиеся четверть чашки вина, уксус, лук-шалот, петрушку и черный перец. Довести до кипения и выпарить наполовину. Добавить к вышеуказанному соусу, перемешать и вскипятить на медленном огне. Снять с огня, и тщательно вымешивая, добавить по одному яичные желтки. На очень медленном огне варить 10 минут, постоянно помешивая. Процедить соус, добавить кервель, эстрагон и трюфеля. Вернуть на огонь, быстро разогреть. Полить соусом голубей и подавать немедленно (2 чашки соуса)

КАПЛУН ПО-СУВАРОВСКИ (CAPON SOUVAROFF)

Полторы чашки паштета из гусиной печени (фуа гра)
8 целых черных трюфелей
3 унции коньяка
2 столовые ложки сока трюфелей
1 каплун (9-10 фунтов)
4–6 тонких ломтиков свиного сала
пол-чашки коричневого соуса (см. ниже)
пол-чашки мадеры
1 чашка обычной муки

Разогреть духовку до 425 Фаренгейта. Промыть птицу, тщательно обсушить и нафаршировать смесью из паштета, 4 мелконарезанных трюфелей, коньяка и сока трюфелей. 2 трюфеля нарезать тонкими ломтиками (8-10 ломтиков каждый) и уложить на грудку под кожу птицы. Подготовить каплуна для жарки, покрыть грудку ломтиками свиного сала и обвязать птицу суровой ниткой, компактно подоткнув крылья и ножки.

Уложить тушку на бок на жарочный протвень, запечь 10 минут. Перевернуть на другой бок, повторить, стараясь не повредить целостность кожи. Установить тушку вертикально и прожарить еще 10 минут. Снизить жар до 375 Фаренгейта и жарить полтора часа, смазывая птицу каждые 20 минут стекающим на протвень жиром. Выложить птицу в глубокую кастрюлю с толстыми стенками.

Удалить жир, образовавшийся при жарке, а оставшуюся жидкость слить в сотейник. Добавить коричневый соус, оставшиеся трюфеля и мадеру. Варить на медленном огне 5 минут. Полить соусом каплуна. Замесить муку с небольшим количеством воды в крутое тесто, раскатать и покрыть тестом кастрюлю, защипав края. Увеличить жар в духовке до 425 Фаренгейта, запечь 20 минут. Подавать немедленно, сняв крышку из теста за столом, чтобы гости насладились ароматом трюфелей (6–8 порций)

КОРИЧНЕВЫЙ СОУС

четверть чашки сливочного масла
6 столовых ложек обычной муки
2 чашки крепкого говяжьего бульона
соль и перец по вкусу

Растопить масло в сковороде и медленно довести его до коричневого цвета, следя, чтобы не сгорело. Добавить муку и прожарить 1–2 минуты. Постепенно добавить говяжий бульон, постоянно помешивая, до загустения. Посолить и поперчить по вкусу. (Полторы чашки соуса)

АНЧОУСЫ ВО ФРИТЮРЕ

1 чашка обычной муки
три четверти чашки пива
пол-чайной ложки соли
1 небольшая луковица
2 дюжины свежих анчоусов
масло для жарки (375 Фаренгейта)
свежие веточки петрушки
маслины (черные)
ломтики лимона

Смешать муку, пиво и соль. Натереть луковицу на терке и добавить к кляру, хорошо размешав. Дать тесту постоять 5 минут. Очистить и обсушить анчоусы, не удаляя голов. Разогреть масло, окунуть каждую рыбку в кляр и жарить до золотистого цвета (3–5 минут). Обсушить на бумажных полотенцах и подавать с гарниром из свежей петрушки, маслин и ломтиков лимона (4–6 порций)

ТУШЕНЫЕ КУРОПАТКИ

6 куропаток с печенью
6 куриных печенок
пол-чашки мелконарезанного сельдерея
пол-чашки мелконарезанного лука
12 столовых ложек сливочного масла (три четверти чашки)
2 чашки свежих хлебных крошек
пол-чайной ложки мускатного ореха
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки
пол-чайной ложки соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
одна восьмая чайной ложки мелконарезанного свежего

тимьяна
2 чашки куриного бульона
пол-чашки сухого белого вина
четверть фунта мелких шампиньонов

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Промыть и мелко нарезать куриные печенки и печень куропаток. Накрыть и отставить на время. Обжарить сельдерей и лук в 4 ложках сливочного масла до мягкости. Добавить печенки, тщательно перемешать. Добавить хлебные крошки, мускатный орех, петрушку, соль, перец и тимьян. Вымешать и разделить на 6 частей. Нафаршировать каждую куропатку подготовленным фаршем, подготовить к жарке, уложить и обвязать суровой ниткой. Смазать каждую куропатку столовой ложкой сливочного масла. Уложить в широкую кастрюлю и зажарить в духовке 30 минут, переворачивая тушки каждые 10 минут для равномерного обжаривания, после чего накрыть крышкой и запекать 30 минут.

В сотейнике выпарить на сильном огне смесь вина и бульона пока не останется примерно полторы чашки жидкости. Обжарить грибы в оставшихся 2 столовых ложках сливочного масла. Добавить бульон и грибы к куропаткам, накрыть и протушить 10 минут. Подавать немедленно. (6 порций)

Вариант: Вместо грибов можно использовать спелые маслины.

ОГУРЕЧНЫЙ МУСС

3 крупных огурца
четверть чашки сухого белого вина
1 столовая ложка натертого лука
1 чайная ложка соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
пол-чашки майонеза (см. рецепт выше)
1 пакетик порошкового желатина
2 столовые ложки горячей воды
пол-чашки густых сливок
4 столовые ложки винного уксуса
2 перца пимьенто

Очистить огурцы от семян, но не от кожуры, нарезать кусками и протереть через сито (или превратить в пюре на

кухонном комбайне). Добавить к пюре вино, лук, соль, перец и майонез, осторожно перемешать. Добавить растворенный в горячей воде желатин. Круто взбить сливки и осторожно ввести в мусс. Залить в смазанную маслом охлажденную форму для мусса или в 4 индивидуальные формочки. Охладить в холодильнике.

Нарезать оставшийся огурец тонкими ломтиками и замариновать их в уксусе. Выложить мусс из формочек на охлажденное сервировочное блюдо и украсить маринованными ломтиками огурца и нарезанным тонкими полосками перцем пимьенто. (4 порции)

ТВОРОГ СО СЛИВКАМИ ПО-КРЕОЛЬСКИ

2 кварты кислого молока
4 столовые ложки анисового сахара
1 чашка густых сливок
2 столовые ложки сахара

Створожить кислое молоко в кастрюле емкостью 5 кварт. Перелить створоженную массу в выложенный марлей дуршлаг и оставить стечь на ночь. За час-два до подачи переложить творог в миску, добавить анисовый сахар и перемешать. Остудить в холодильнике и подавать холодным со сливками, посыпав оставшимся сахаром. (6 порций)

ЛУКОВЫЙ СУП

5 чашек лука, нарезанного кольцами
3 столовые ложки сливочного масла
1 столовая ложка оливкового масла
полторы чайные ложки соли
пол-чайной ложки сахара
3 столовые ложки обычной муки
8 чашек крепкого говяжьего бульона
пол-чашки сухого белого вермута
соль и перец по вкусу

В большой толстостенной кастрюле емкостью 4 кварты обжарить лук в смеси сливочного и оливкового масла на медленном огне под крышкой. Через 10 минут после начала

жарки добавить соль и сахар. Варить в течение 35 минут, помешивая каждые 10 минут, до тех пор пока лук не станет однородно коричневым. Постоянно помешивая, добавить муку и проварить еще 3–4 минуты. Не переставая помешивать, добавить говяжий бульон и вино. Варить суп на медленном огне, накрыв крышкой, в течение 45–50 минут. Снять с поверхности жир, размешать и подавать немедленно. (6–8 порций)

Примечание: Тертый сыр и гренки, вопреки распространенному мнению, нарушают деликатный вкус и консистенцию этого супа.

ЖАРКОЕ ПО-КЕНТУККСКИ (KENTUCKY BURGOO)

2 фунта говяжьей рульки (снять с костей, кости сохранить)
полфунта бараньей лопатки, без костей
1 среднего размера курица, разделанная на порционные куски
1 столовая ложка соли
1 чайная ложка свежемолотого черного перца
1 мелконарезанный горький красный перец
2 чашки очищенного картофеля, нарезанного кубиками
2 чашки мелконарезанного лука
2 чашки свежей фасоли
3 моркови, нарезанные кубиками
2 зеленых сладких перца, очищенные от семян, и нарезанные кубиками
3 чашки зерен свежей кукурузы, срезанных с початка
2 чашки нарезанной окры
12 помидоров, очищенных от кожуры и семян
1 долька чеснока
1 чашка мелконарезанной свежей петрушки

В глубокую кастрюлю уложить говяжьи кости, говядину, баранину и курятину, залить водой. Добавить соль, черный и красный перец. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить на медленном огне под крышкой примерно 2 часа. Добавить картофель и лук; каждые 10 минут добавлять по одному из ингредиентов в следующем порядке: фасоль, морковь, зеленый сладкий перец, кукуруза, после чего варить на медленном огне еще 2 часа, пока жаркое не загустеет, помешивая время от времени, чтобы не пригорало. При необходимости можно

добавить немного воды, но жаркое должно быть очень густым.

Добавить окру, помидоры и чеснок. Тушить на медленном огне еще час. Снять с огня и добавить петрушку. Перед подачей жаркое должно настояться. Оно хорошо хранится в холодильнике. (8-10 порций)

КАССУЛЕ КАСТЕЛЬНОДАРИ (CASSOULET CASTELNAUDARY ИЛИ ЖАРКОЕ С ФАСОЛЬЮ)

2 чашки сушеной белой фасоли
четверть фунта тонко нарезанной соленой свинины
1 луковица среднего размера + 2 бутона гвоздики
1 морковь среднего размера, нарезанная крупными кусками
4 дольки чеснока
2 лавровых листа
4 веточки тимьяна
4 веточки петрушки
1 фунт свиного филе
1 фунт бараньего филе
2 столовые ложки растительного масла или свиного жира
1 чашка лука, нарезанного кольцами
1 чашка крепкого говяжьего бульона
2 столовые ложки томат-пасты
3 кусочка свиной шкурки
свежемолотый черный перец
1 колбаска (см. рецепт ниже)
три четверти часки панировочных сухарей

Замочить фасоль на ночь (или как минимум на 6 часов) в холодной воде, или опустить в кипяток и дать постоять час. Перебрать, удалив все всплывшие или поврежденные фасолины. Переложить в кастрюлю, залить свежей водой, полностью покрыв фасоль. В отдельной посуде залить кипятком соленую свинину на 1–2 минуты, извлечь, нарезать кубиками, добавить к фасоли вместе с луковицей (воткнуть в луковицу два бутона гвоздики), морковью, 2 дольками чеснока (целиком) и букетом гарни (1 лавровый лист, 2 веточки тимьяна, и 2 веточки петрушки). Варить под крышкой на медленном огне примерно 2 часа (почти до готовности). Пока фасоль варится, нарезать свинину и баранину кусками в 2 дюйма и обжарить в глубокой сковороде на растительном масле или на свином жире. Выложить мясо из сковороды, и обжарить в ней нарезанный кольцами лук. Добавить

обжаренное мясо, 2 раздавленных дольки чеснока, букет гарни (1 лавровый лист, 2 веточки тимьяна и 2 веточки петрушки), говяжий бульон и томат-пасту. Накрыть крышкой и тушить на медленном огне полтора часа, подливая бульон по мере необходимости.

Фасоль откинуть на сито (жидкость сохранить), извлечь букет гарни, луковицу, чеснок и морковь. Залить свиную шкурку кипятком на несколько минут. Слить воду и выстелить кусочками шкурки дно глиняного горшка. Добавить слой фасоли, затем слой мяса в соусе и так далее, чередуя слои и приперчивая каждый слой. Завершающий слой — фасоль. Сверху уложить ломтики соленой свинины и колбаски. Если жидкости в горшке недостаточно, добавить жидкость, в которой варилась фасоль. Посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть растопленным свиным жиром и запечь в духовке при температуре 350 Фаренгейта в течение полутора часов. (4–6 порций).

Примечание: Для кассуле по-тулузски, добавьте в глиняный горшок гусиной тушенки.

ЛЕТНИЕ КОЛБАСКИ

2 фунта говяжьего филе
2 фунта постной свиной лопатки, без костей
1 фунт свиного сала
2 унции коньяка
3 чайных ложки соли
четверть чайной ложки молотой гвоздики
четверть чайной ложки молотого мускатного ореха
1 чайная ложка мелконарезанного тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
свежемолотый черный перец
1 тертая луковица
колбасные оболочки

Нарезать кусками говядину, свинину и сало, пропустить через мясорубку. В глубокой миске тщательно смешать фарш с оставшимися ингредиентами (кроме колбасных оболочек). Наполнить оболочки фаршем через мясорубку со специальной насадкой, перевязывая каждые три дюйма. Колбаски готовы для дальнейшего приготовления. (20–24 колбаски)

ОТКРЫТЫЙ ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

4 крупных яйца
2 чашки тыквенного пюре
1 чашка коричневого сахара
1 чашка патоки
1 чайная ложка соли
1 чашка нежирных сливок
1 чайная ложка корицы
1 чайная ложка имбиря
четверть чайной ложки молотой гвоздики
четверть чайной ложки мускатного ореха

Взбить яйца в пену. Тщательно смешать остальные ингредиенты и соединить со взбитыми яйцами. Форму для пирога выложить тестом, залить начинкой и выпекать 10 минут при 400 Фаренгейта. Уменьшить жар до 350 Фаренгейта и печь 30–40 минут до готовности. (1 пирог)

Часть 5. ДЕСЕРТЫ

КОРЗИНОЧКИ (ТЕСТО)

1 чашка обычной муки
1 столовая ложка сахара
пол-чайной ложки соли
одна треть чашки холодного несоленого сливочного масла
2 столовые ложки холодной воды

Разогреть духовку до 425 Фаренгейта. Смешать муку, сахар и соль, просеять. Ножом порубить муку и масло до образования мелких крошек. Сбрызнуть тесто водой и размешать вилкой до образования комка.

Разделить тесто на 6 равных частей и раскатать каждый кусок на припудренной мукой поверхности. Уложить каждый раскатанный круг теста в форму, примять ко дну и стенкам, прищемить края, и наколоть дно вилкой. Заполнить форму сырым рисом или фасолью и выпекать 12–15 минут. Достать из духовки, высыпать рис и наполнить начинкой (см. ниже). (6 корзиночек)

НАЧИНКА ИЗ ЧЕРЕШНИ

три четверти чашки сахара
пол-чашки сухого белого вина
2 столовые ложки бренди
1 чайная ложка лаймового сока
1 фунт черешни, очищенной от косточек
2 столовые ложки кукурузного крахмала
четверть чашки воды
1 чашка жирных сливок
тертая цедра лайма

Смешать в сотейнике сахар, вино, бренди и лаймовый сок. Довести до кипения, перемешать и добавить черешню. Варить на медленном огне 7 минут. Снять с огня. Развести крахмал в четверти чашки воды и добавить к черешне. Разогреть на среднем огне, помешивая, пока не загустеет. При необходимости, добавить

крахмал, предварительно разведя его в воде. Остудить смесь. Наполнить начинкой каждую корзиночку. Взбить сливки, добавить к ним тертую цедру. Украсить пирожные взбитыми сливками при помощи кондитерского мешка.

Примечание: При выпечке корзиночек для этого рецепта, вместо воды увлажнить тесто ликером из вишневых косточек.

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖЕГО ИНЖИРА И ЧЕРЕШНИ

2 чашки мелконарезанного свежего инжира
2 чашки черешни, очищенной от косточек
три четверти чашки сахара
пол-чашки сухого белого вина
2 столовые ложки кукурузного крахмала
четверть чашки ликера Гран Марнье (Grand Marnier)

Смешать в сотейнике фрукты, сахар и вино. Довести до кипения и варить на медленном огне до мягкости. Развести крахмал в Гран Марнье и добавить к фруктам. Перемешать и прогреть до загустения. Снять с огня, остудить, заполнить корзиночки.

НАЧИНКА ИЗ РЕВЕНЯ

4 чашки свежего нарезанного ревеня
пол-чашки сухого белого вина
одна и две трети чашки сахара
2 столовые ложки кукурузного крахмала
четверть чашки апельсинового сока
четверть чайной ложки мускатного ореха

Смешать в сотейнике ревень, сахар и вино, довести до кипения. Варить на медленном огне до мягкости. Смешать крахмал с апельсиновым соком и добавить к ревеню. Перемешать и прогреть до загустения. Снять с огня, добавить мускатный орех, перемешать и остудить. Заполнить корзиночки.

ПИРОГИ

ТЕСТО

2 чашки просеянной обычной муки
2 яичных желтка
2 столовые ложки сахара
четверть чайной ложки соли
1 чашка сливочного масла
ледяная вода

Просеять муку в миску, сделать в центре углубление. Положить в углубление желтки, сахар, соль и масло, нарезанное на куски. Руками или ручным миксером на малых оборотах вымешать крутое тесто, добавив, при необходимости, несколько капель ледяной воды. Сформовать шар, обернуть в фольгу или вощеную бумагу, охладить в холодильнике не менее часа.

Разделить тесто пополам. Половину раскатать кругом и выложить в форму для пирога диаметром 9 дюймов. Раскатать вторую половину кругом и разрезать на полоски шириной полдюйма для плетеного верха. Заполнить форму начинкой (см. ниже), уложить поверху полоски теста решеткой. Смазать верх молоком. Температура и время выпечки указано отдельно для каждой из начинок.

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

3 чашки черники
три четверти чашки сахара
щепотка соли
2 столовые ложки обычной муки
сок одного лимона
1 столовая ложка сливочного масла
четверть чашки молока

Разогреть духовку до 400 Фаренгейта. Промыть и перебрать ягоды. Смешать с с сахаром, солью, мукой и лимонным соком и заполнить форму для пирога (см. выше). Уложить поверх начинки кусочки масла, накрыть «крышкой» из теста, смазать молоком. Выпекать 40 минут до золотисто-коричневого цвета (1 пирог).

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

6 крупных сладких яблок
1 чашка сахара
1 столовая ложка лимонного сока
1 чайная ложка корицы
1 столовая ложка обычной муки
1 столовая ложка сливочного масла
четверть чашки молока

Разогреть духовку до 450 Фаренгейта. Очистить яблоки от кожуры и сердцевины, разрезать на 8 долек. Смешать с с сахаром, корицей, мукой и лимонным соком и заполнить форму для пирога (см. выше). Накрыть «крышкой» из теста, смазать молоком или сахарной водой. Выпекать 15 минут при температуре 450 Фаренгейта, уменьшить жар до 350 Фаренгейта и печь еще 35 минут до золотисто-коричневого цвета (1 пирог).

Примечание: для начинки из кислых яблок лимонный сок не нужен.

ПИРОГ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ

4 кварты зеленых помидоров
2 фунта коричневого сахара
1 фунт изюма без косточек
пол-фунта мелконарезанного цитрона (сладкий лимон)
1 чашка топленого говяжьего нутряного жира
1 столовая ложка соли
пол-чашки красного винного уксуса
1 чайная ложка молотой корицы
1 чайная ложка молотой гвоздики
1 чайная ложка молотого мускатного ореха
1 чайная ложка молотого душистого перца
пол-чашки бренди

Крупно нарезать зеленые помидоры и дать стечь соку. Залить холодной водой, довести до кипения и варить на медленном огне под крышкой 30 минут. Слить воду. Добавить сахар, изюм, цитрон, нутряной жир, соль и уксус, проварить смесь до загустения (примерно 2 часа). Хорошенько остудить и добавить пряности. Переложить в банки и плотно закрыть крышкой.

Хранить в холодильнике до употребления. (начинка для 4 пирогов).

Для пирога, заполнить форму начинкой и полить четвертью чашки бренди. Выложить поверх начинки решетку из полосок теста. Выпекать при температуре 350 Фаренгейта 35–40 минут, пока верх не зарумянится. Перед подачей сбырзнуть пирог оставшимся бренди. Подавать теплым, со сладким взбитым маслом (четверть фунта несоленого масла взбитого с 1 чашкой сахарной пудры и немного бренди).

Вариант: Заменить 2 кварты помидоров на 2 кварты очищенных от кожуры и сердцевины твердых кислых яблок.

ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ (см. Ужин в холодную погоду)

ФРУКТЫ

ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В БЕЛОМ ВИНЕ

6 твердых яблок
3 столовые ложки мелкого изюма
4 столовые ложки рубленных орехов-пекан (волошских орехов)
2 чайные ложки коричного сахара
4 столовые ложки сливочного масла (пол-палочки)
три четверти чашки сухого белого вина

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Вымыть яблоки и извлечь сердцевину, не прорезая яблоко насквозь. Смешать изюм, орехи и 1 чайную ложку коричного сахара и нафаршировать яблоки. Смазать глубокий протвень 1 столовой ложкой сливочного масла, уложить яблоки и добавить кусочек масла поверх каждого яблока. Залить яблоки вином и посыпать оставшимся коричным сахаром. Выпекать 30–35 минут до мягкости. Подавать горячими или холодными, полив образовавшимся соусом или со взбитыми сливками (6 порций)

АВОКАДО

3 крупных спелых авокадо
1 чашка сахара
4 столовые ложки лаймового сока
2 столовые ложки зеленого шартреза (ликер Chartreuse)
пол-чашки жирных сливок
6 ломтиков лимона

Охладить авокадо. Разрезать вдоль пополам, удалить косточку, извлечь мякоть, стараясь не повредить кожуру. Сохранить половинки. Смешать мякоть с сахаром, лаймовым соком и ликером. Ручным миксером взбить все ингредиенты в однородную массу. Наполнить половинки плода. Подавать с гарниром из взбитых сливок и ломтиков лимона. (6 порций)

«ПЬЯНАЯ» ВИШНЯ С ПРЯНОСТЯМИ

2 фунта вишни
3 дольки ананаса
2 фунта черешни
2 палочки корицы
2 столовые ложки бутонов гвоздики
1 чашка сахара
пол-чашки коньяка

Промыть вишню и черешню, перебрать, удалить стебельки. Нарезать ананас кубиками в пол-дюйма, смешать с вишней. Простерилизовать 2 банки, емкостью в 1 кварту каждая и заполнить фруктами, не доходя до верху на один дюйм. Добавить в каждую банку 1 палочку корицы и 1 столовую ложку бутонов гвоздики, добавить пол-чашки сахара, залить четвертью чашки коньяка и закатать. Дать постоять час, перевернуть банки. Переворачивать каждый час, пока сахар не растворится. Настаивать в прохладном темном месте 90-120 дней.

СВЕЖИЙ ИНЖИР СО СЛИВКАМИ

12 свежих плодов инжира
1 чашка ликера кюммель
2 столовых ложки сахара
пол-чашки жирных сливок

Залить инжир кюммелем и выдержать в холодильнике как минимум 2 часа. Извлечь плоды, удалить плодоножку. Уложить на десертные тарелки, посыпать сахаром и сбрызнуть кюммелем. Подавать со взбитыми сливками (3 порции).

Вариант: При подаче на завтрак, сливки не взбивать и не добавлять дополнительно сахар и кюммель.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ГРУШИ

6 груш
три четверти чашки сухого белого вина
6 столовых ложек сахара
1 чайная ложка корицы
8 столовых ложек сливочного масла (1 палочка)
четверть фунта тертого сыра Чеддер

Очистить груши от кожуры и сердцевины, разрезать вдоль пополам. Уложить половинки на протвень. В сотейнике смешать вино, сахар, корицу и сливочное масло. Довести до кипения, и варить на медленном огне 5 минут. Полить груши сиропом. Выпекать в духовке при 375 Фаренгейта 30–35 минут, время от времени поливая сиропом. Охладить груши, выложить на десертные тарелки по две половинки на порцию. Посыпать сыром. Разогреть оставшийся сироп и полить им груши. (6 порций)

АНАНАСЫ С ТВОРОГОМ

8 ломтиков свежего ананаса
пол-чашки сухого белого вина
1 чашка протертого творога
листья мяты

Залить ломтики ананаса вином и дать настояться в холодильнике как минимум 2 часа. Слить вино и уложить

ананасы на десертные тарелки, по два ломтика на порцию. Взбить творог до гладкости и выложить на ломтики ананаса. Украсить мятой (4 порции)

МАЛИНА С КРЕМОМ ШЕРРИ

1 кварта малины
1 чашка густых сливок
2 крупных яйца
2 столовые ложки сахара
2 столовые ложки сухого шерри (хереса)
пол-чайной ложки миндальной эссенции
щепотка соли

Промыть и перебрать ягоды; осушить и охладить. Разогреть сливки на водяной бане. Отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром до белизны. Не переставая взбивать, осторожно добавить в желтки немного подогретых сливок, после чего соединить желтки со сливками на водяной бане, постоянно помешивая, чтобы не образовывалось комков. Проварить до загустения. Добавить шерри, миндальную эссенцию и соль. Взбить белки и добавить в крем. Украсить теплым кремом охлажденные ягоды (4 порции).

КЛУБНИКА ПО-РОМАНОВСКИ

1 кварта клубники
6 столовых ложек ликера Куантро (Cointreau)
2 столовые ложки сахара
пол-чашки густых сливок
1 чашка ванильного мороженого
1 чайная ложка лимонного сока

Промыть и перебрать ягоды, удалить плодоножки. Выложить клубнику в миску и залить 3 столовыми ложками ликера, посыпать сахаром и поставить в холодильник на час-полтора. Взбить сливки. В отдельной миске размягчить мороженое, добавить лимонный сок, оставшийся ликер и охлажденные ягоды. Аккуратно соединить смесь со взбитыми сливками. При подаче окружить десертные вазочки колотым льдом. (4 порции)

АРБУЗ

4 чашки арбуза, очищенного от косточек и нарезанного кубиками
четверть чашки сахара
1 чашка сухого шерри
листья мяты

Посыпать арбуз сахаром и полить шерри. Охладить в холодильнике. Подавать с листьями мяты (4 порции).

ДЕСЕРТЫ И ПУДИНГИ

МИНДАЛЬНОЕ ПАРФЕ

три четверти чашки сахара
три четверти чашки воды
8 яичных желтков
1 чашка жирных сливок
1 чайная ложка миндальной эссенции
2 столовые ложки рубленого миндаля

Смешать воду с сахаром; постоянно помешивая, довести до кипения и кипятить 5 минут. Снять с огня, слегка охладить. Перенести на водяную баню. Деревянной ложкой растереть желтки до лимонного цвета и добавить к ним 2–3 столовые ложки сахарного сиропа, взбить и добавить смесь к сиропу на водяной бане. Проварить, не переставая мешать, до тех пор, пока крем не загустеет. Снять с огня и остудить, помешивая, чтобы не образовывалась пенка. Взбить сливки.

Добавить к яично смеси миндальную эссенцию и рубленый миндаль, соединить со взбитыми сливками. Залить смесь в форму для парфе и заморозить. Перед подачей вынуть из формы и посыпать рубленым миндалем (6 порций).

КАШТАНОВЫЙ КРЕМ

1 фунт каштанов
2 чашки молока
2 крупных яйца
пол-чашки сахара
2 столовые ложки ванили
2 квадратика горького шоколада
пол-чашки жирных сливок

Острым ножом сделать крестообразный надрез на плоской стороне каждого каштана, выложить каштаны на протвень и запечь в духовке при 450 Фаренгейта на 5-10 минут, пока скорлупки не начнут открываться. Остудить; очистить от скорлупы и шелухи. Пропустить через кухонный комбайн до пюреобразного состояния, добавив немного молока.

Взбить яйца с сахаром, соединить с оставшимся молоком и разогреть на медленном огне, постоянно помешивая, пока не загустеет. Добавить ваниль, пюре из каштанов; тщательно перемешать и слегка остудить. Натереть шоколад, и добавить в крем (оставить кусочек шоколада дл украшения).

Перелить крем в вазочки для мороженого или в стеклянные бокалы и охладить.

Перед подачей взбить сливки и украсить каждую порцию розеткой из взбитых сливок и посыпать тертым шоколадом (6 порций).

СУФЛЕ ИЗ ИНЖИРА

7 столовых ложек сахара-песка
полторы чашки инжира, протертого в пюре (1–2 фунта свежего инжира)
3 столовые ложки ликера Гран Марнье (Grand Marnier)
5 яичных белков
2 столовые ложки сахарной пудры

Смешать инжир с 6 столовыми ложками сахара и взбить на водяной бане пока сахар не раствориться. Снять с огня, добавить ликер и тщательно перемешать. Остудить. Взбить белки, стараясь не пересушить, и добавить их к пюре.

Смазать форму для суфле сливочным маслом и присыпать дно и стенки формы оставшимся сахаром-песком. Обернуть

форму снаружи "стоячим воротничком" из пергамента, обвязать суровой ниткой. Залить смесь в форму и выпекать 35–40 минут при температуре 350 Фаренгейта. Когда суфле подрумянится, подавать немедленно, посыпав сахарной пудрой. Отдельно подать жирные сливки. (4 порции)

ГЕНУЭЗСКИЙ КРЕМ (КРЕМ ЖЕНУАЗ (GENOISE))

2 с четвертью чашки молока
3 столовые ложки сахара
4 яичных желтка
3 столовых ложки обычной муки
четверть чайной ложки соли
четверть чайной ложки миндальной эссенции
2 чайные ложки тертой апельсинной цедры
полторы унции ликера Гран Марнье (Grand Marnier)
1 столовая ложка сливочного масла
2 столовые ложки мелконарезанного цитрона (сладкий лимон)
6 небольших миндальных печений (macaroon)

Разогреть молоко на водяной бане и довести почти до кипения. В отдельной посуде на слабом огне смешать сахар, желтки, муку, соль, миндальную эссенцию, апельсинную цедру и ликер. Тонкой струйкой залить смесь в молоко, постоянно помешивая. Варить на водяной бане 5-10 минут, пока крем не загустеет, не переставая мешать. Снять с огня, добавить сливочное масло и цитрон, тщательно перемешать.

На дно каждой десертной вазочки или стеклянного бокала раскрошить по одному печенью и залить кремом. Охладить. Подавать со взбитыми сливками и/или сбрызнув Гран Марнье. (6 порций)

ПУДИНГ С ЛИМОНОМ И ШЕРРИ ПОД СОУСОМ ИЗ КОРИЧНЕВОГО САХАРА

2 столовых ложки кукурузного крахмала
пол-чайной ложки корицы
три четверти чашки сахара
полторы чашки подогретого молока

2 столовые ложки сливочного масла
пол-чайной ложки соли
тертая цедра 1 лимона
4 яичных желтка
сок двух лимонов
3 столовые ложки сухого шерри
3 яичных белка
крем из коричневого сахара (см. рецепт ниже)

Смешать крахмал, корицу и сахар, залить молоком и разогреть на водяной бане, помешивая деревянной ложкой до растворения сахара. Добавить масло, соль и тертую цедру. Помешивая, продолжать варку, пока не растопится масло. Слегка взбить желтки и осторожно ввести в молоко, не переставая помешивать до загустения. Снять с огня, добавить лимонный сок и шерри. Тщательно перемешать. Взбить белки и добавить к смеси. Перелить в смазанные сливочным маслом формочки и установить их в глубоком противне, заполненном водой. Выпекать при температуре 325 Фаренгейта 30 минут. Подавать охлажденными, с кремом из коричневого сахара. (6 порций)

КРЕМ ИЗ КОРИЧНЕВОГО САХАРА

4 столовые ложки сливочного масла
1 чашка коричневого сахара
пол-чашки сухого белого вина (или шампанского)
четверть чашки нежирных сливок
треть чашки рубленого киндаля (австралийский орех, Macadamia nut)

Растопить сливочное масло в сотейнике, добавить коричневый сахар, перемешать до растворения. Не переставая помешивать, добавить вино. Довести смесь до кипения и снять с огня. Добавить сливки и взбить до гладкости. Смешать с рублеными орехами. При подаче полить охлажденный лимонный пудинг теплым кремом (2 чашки крема).

ЗАВАРНОЙ КРЕМ С ПАПАЙЕЙ

Полторы чашки нежирных сливок

3 крупных яйца + 1 желток
полторы чашки мякоти папайи, протертые в пюре (2–3 плода)
пол-чайной ложки соли
четверть чашки сахара
сок одного апельсина
тертая цедра одного апельсина
пол-чашки подрумяненной кокосовой стружки

Подогреть сливки, взбить яйца и желток, добавить пюре из папайи, соль, сахар, апельсиновый сок и цедру. Тщательно перемешать. Перелить в формочки для суфле; установить их в глубоком противне, наполненном горячей водой. Выпекать 40–45 минут при 325 Фаренгейта. Перед подачей посыпать кокосовой стружкой. (4 порции)

Вариант: Вместо индивидуальных формочек можно запечь в форме емкостью в 1 кварту. Выложить крем на сервировочное блюдо, украсить ломтиками папайи и кокосовой стружкой.

ПУДИНГ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

3 столовые ложки сливочного масла
пол-чашки коричневого сахара
четверть чайной ложки соды
одна и три четверти чашки молока
четверть чашки вина Марсала (Marsala)
2 крупных яйца
пол-чайной ложки соли
2 чашки хлеба, нарезанного кубиками
полторы чашки рубленных грецких орехов
взбитые сливки

В сковороде растопить масло, добавить коричневый сахар, и прогреть на медленном огне, постоянно помешивая и следя, чтобы не пригорело. Смешать молоко с содой и вином, влить тонкой струйкой в масло. Проварить 2–3 минуты, снять с огня и остудить. Взбить яйца, посыпать солью и добавить к молочной смеси.

Смазать сливочным маслом форму емкостью в полторы кварты, уложить хлеб на дно ровным слоем. Добавить пол-чашки рубленых орехов. Залить кремом и засыпать сверху еще пол-чашки орехов. Выпекать при температуре 350 Фаренгейта 40–45

минут. Подавать со взбитыми сливками и оставшимися орехами. (4 порции)

Часть 6. ИДЕАЛЬНЫЙ УЖИН ИДЕАЛЬНОГО ДЕТЕКТИВА

РЫБЬЯ ИКРА (в частности, пузанка — рыбы из семейства сельдевых)

ИКРА С ЗЕЛЕНЬЮ

2 пары икры в пленке
пол-чашки масла
2 чайных ложки мелконарезанного свежего шнитт-лука
одна чайная ложка свежего кервеля (или четверть чайной ложки сушеного)
одна чайная ложка свежего эстрагона (или четверть чайной ложки сушеного)
1 чайная ложка мелконарезанного лука-шалот
соль и перец по вкусу

Икру отварить в подсоленной воде 5 минут. Извлечь и разделить вдоль пополам. В большой сковороде разогреть четверть чашки масла, добавить икру, обжарить по 1 минуте с каждой стороны на среднем огне, осторожно перевернув. Накрыть сковороду крышкой и уменьшить огонь. Прожарить еще 10 минут. Выложить на подогретое сервировочное блюдо. Положить на сковороду оставшееся масло и зелень, обжарить в течение 2 минут. Посолить и поперчить соус, полить им икру. Подавать немедленно (2 порции — как основное блюдо, 4 порции — как горячая закуска).

ТУШЕНАЯ ИКРА (БЕЗ ЛУКА)

2 пары икры в пленке
4 столовые ложки анчоусного масла (см. примечание)
4 тонких ломтика свиного сала
1 чайная ложка свежего кервеля (или пол-чайной ложки сушеного)

2 столовые ложки мелконарезанного лука-шалот
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
соль и перец по вкусу
1 чайная ложка свежего майорана (или пол-чайной ложки сушеного)
1 лавровый лист
полторы чашки жирных сливок

Разогреть духовку до 375 Фаренгейта. Отварить икру в подсоленой воде 5 минут. Извлечь и разделить вдоль пополам. Осторожно смазать каждую половину анчоусным маслом и завернуть в ломтик свиного сала, перевязав суровой ниткой. Уложить икру в смазанную сливочным маслом кастрюльку, посыпать кервелем, луком-шалот, петрушкой, майораном, солью и перцем. Добавить лавровый лист. Залить сливками и плотно закрыть крышкой или алюминиевой фольгой. Тушить в духовке 25–30 минут.

Снять фольгу и протушить еще 5 минут. Посолить, поперчить и подавать в кастрюльке — или выложить икру на подогретое блюдо и полить процеженным соусом. (2 порции — как основное блюдо, 4 порции — как горячая закуска).

Примечание: Для приготовления одной с четвертью чашки анчоусного масла растереть пестиком 8 филе анчоусов с соком 1 лимона (или 1 унцией коньяка) в ступке до однородной массы. Смешать с 1 столовой ложкой мелконарезанной свежей петрушки. Добавить смесь к 1 чашке мягкого несоленого масла и взбить. Выложить в небольшой горшочек и охладить как минимум 1 час.

РЫБЬЯ ИКРА С КРЕОЛЬСКИМ СОУСОМ

2 свежих икры в пленке
четверть чашки сливочного масла
2 столовые ложки сливочного масла
четверть чашки мелконарезанного лука-шалот
четверть чашки мелконарезанного сельдерея
четверть чашки мелконарезанного зеленого сладкого перца
четверть чашки мелконарезанного перца пимьенто
полторы чашки мякоти томатов (без сока и семян)
1 столовая ложка кукурузного крахмала
2 столовые ложки воды
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

щепотка кайеннского перца
1 столовая ложка мелкнонарезанной петрушки (или кресс-салата)

Отварить икру в подсоленой воде 5 минут. Извлечь и разделить вдоль пополам. В большой сковороде растопить четверть чашки сливочного масла, добавить икру, обжарить по 1 минуте с каждой стороны на среднем огне, осторожно перевернув. Накрыть сковороду крышкой и уменьшить огонь. Прожарить еще 10 минут. Выложить на подогретое сервировочное блюдо. В отдельной сковороде растопить 2 столовые ложки сливочного масла, обжарить лук-шалот, сельдерей, зеленый перец и пимьенто 5 минут. Добавить мякоть томата и довести до кипения. Накрыть крышкой и варить на медленном огне 1 час.

Смешать крахмал с водой, добавить к соусу. Проварить, помешивая, до загустения. Добавить соль, черный и кайеннский перец и петрушку. Полить соусом икру (2 чашки соуса, 4 порции — как горячая закуска, 2 порции — как основное блюдо).

Примечание: Этот соус можно подавать к рисовым или кукурузным лепешкам, а также к рыбе.

ХЛЕБ, ОБЖАРЕННЫЙ В АНЧОУСНОМ МАСЛЕ.

12 ломтиков белого хлеба
пол-чашки анчоусного масла

Растереть пестиком 8 филе анчоусов с соком 1 лимона (или 1 унцией коньяка) в ступке до однородной массы. Смешать с 1 столовой ложкой мелконарезанной свежей петрушки. Добавить смесь к 1 чашке мягкого несоленого масла и взбить. Выложить в небольшой горшочек и охладить как минимум 1 час.

Срезать с хлеба корку и нарезать треугольниками. Намазать с одной стороны анчоусным маслом и отложить. В большой сковороде растопить 2 столовые ложки масла и уложить в нее хлеб. Когда кусочки снизу подрумянятся, перевернуть и обжарить с другой стороны. При необходимости добавить масла. Подавать горячими (4 порции)

МУСС «ПОКАХОНТАС» ИЗ ИКРЫ

1 фунт палтуса
1 бланшированная рыбья икра
3 яичных белка
одна и три четверти чашки густых сливок
пол-чайной ложки белого молотого перца
четверть чашки масла
2 чашки воды
1 чашка сухого белого вина
1 луковица
1 морковь
1 стебель сельдерея
2 веточки петрушки
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
3 яичных желтка
1 чайная ложка обычной муки
пол-чайной ложки лимонного сока

Разделать палтуса, снять кожу, извлечь кости (кости и кожу сохранить). Провернуть рыбу через мясорубку и затем протереть через частое сито. Аккуратно ввести в фарш белки (не взбивать) и три четверти чашки сливок. Добавить четверть чайной ложки соли и щепотку белого перца. Охладить в холодильнике 20 минут.

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Обжарить икру в сливочном масле; снять пленку и посыпать четвертью ложки соли и черным перцем. Половинку икры разломать на очень мелкие кусочки с помощью вилки и добавить к рыбному фаршу. Смазать сливочным маслом форму-кольцо и заполнить ее фаршем. Установить форму в наполненный горячей водой протвень, накрыть пергаментом и печь 20 минут.

Выложить на подогретое сервировочное блюдо и заполнить середину соусом (см. ниже), который должен быть готов к моменту готовности мусса.

Соус: Приготовить дворцовый бульон из кожи и костей палтуса, воды, вина, лук, морковь, сельдерей, петрушку, соль и черный перец. Взбить яичные желтки с мукой и половиной чашки сливок, соединить с полутора чашками процеженного бульона. Разогреть на водяной бане и добавить оставшиеся пол-чашки сливок и вторую икру, разломанную на небольшие кусочки. Постоянно помешивая, довести соус до загустения. Снять с огня, добавить лимонный сок, залить середину мусса. (4 порции)

ТУШЕНАЯ РЫБЬЯ ИКРА (II) — С ЛУКОМ

2 пары икры в пленке
4 столовые ложки анчоусного масла (см. примечание)
4 тонких ломтика свиного сала
1 чайная ложка мелконарезанного лука
1 чайная ложка свежего кервеля (или пол-чайной ложки сушеного)
2 столовые ложки мелконарезанного лука-шалот
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
соль и перец по вкусу
1 чайная ложка свежего майорана (или пол-чайной ложки сушеного)
1 лавровый лист
полторы чашки жирных сливок

Разогреть духовку до 375 Фаренгейта. Отварить икру в подсоленой воде 5 минут. Извлечь и разделить вдоль пополам. Осторожно смазать каждую половину анчоусным маслом и завернуть в ломтик свиного сала, перевязав суровой ниткой. Уложить икру в смазанную сливочным маслом кастрюльку, посыпать кервелем, луком-шалот, петрушкой, майораном, солью и перцем. Добавить лавровый лист. Залить сливками и плотно закрыть крышкой или алюминиевой фольгой. Тушить в духовке 25–30 минут.

Снять фольгу и протушить еще 5 минут. Посолить, поперчить и подавать в кастрюльке — или выложить икру на подогретое блюдо и полить процеженным соусом. (2 порции — как основное блюдо, 4 порции — как горячая закуска).

Примечание: Для приготовления одной с четвертью чашки анчоусного масла растереть пестиком 8 филе анчоусов с соком 1 лимона (или 1 унцией коньяка) в ступке до однородной массы. Смешать с 1 столовой ложкой мелконарезанной свежей петрушки. Добавить смесь к 1 чашке мягкого несоленого масла и взбить. Выложить в небольшой горшочек и охладить как минимум 1 час.

УТКА

ЗАПЕЧЕННАЯ В СИДРЕ УТКА ПОД ИСПАНСКИМ СОУСОМ

1 утка весом 5–6 фунтов
1 чайная ложка соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
1 чашка яблочного сидра
1 филе анчоуса
4 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки мелконарезанного лука
пол-фунта нарезанных грибов
3 столовые ложки обычной муки
1 чашка томатного соуса (см. примечание)
1 чайная ложка томат-пасты
1 столовая ложка паприки
пол-чашки сухого шерри

Разогреть духовку до 375 Фаренгейта. Тушку утки промыть, обсушить, отделить и сохранить печень. Удалить кусочки жира с разрезанной кожи тушки. В нескольких местах наколоть кожу острой вилкой, чтобы подкожный жир во время жарки растопился и вытек. Приправить тушку солью и перцем и уложить в мелкий протвень на решетку. Накрыть фольгой и запекать 1 час.

Извлечь утку из духовки, слить скопившийся жир. Снять фольгу, полить утку сидром и запекать еще час открытой, поливая горячим соком каждые 15 минут. В последние 15 минут снова накрыть фольгой.

Пока утка готовится в духовке, в сковороде на сливочном масле обжарить утиную печень и анчоус в течение 10 минут, извлечь и измельчить, отставить на время. На той же сковороде обжарить лук 5 минут, добавить грибы и жарить еще 5 минут. Добавить муку, размешать, добавить томатный соус и томат-пасту, паприку и шерри. Продолжать варить, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Добавить измельченную печень и анчоусы. Если соус слишком густой, добавить немного воды.

Разрезать утку на порционные куски и выложить на подогретое сервировочное блюдо. Полить утку небольшим количеством соуса. Подать оставшийся соус отдельно. (4 порции)

Примечание: Для приготовления 1 чашки томатного соуса — примерно 2 чашки мякоти помидоров (6 крупных очищенных от кожуры и семян помидоров нарезать и отжать сок) варить на медленном огне с четвертью чашки мелконарезанного зеленого лука, половиной лаврового листа, веточкой петрушки и 2

бутонами гвоздики в течение 1 часа. Процедить через сито.

УТКА ПОД ФЛАМАНДСКИМ СОУСОМ ИЗ ОЛИВОК

2 утки весом 3–3.5 фунта каждая
сок 3 лимонов
1 чайная ложка соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца

Разогреть гриль (верхний) до 375 Фаренгейта. Разрубить тушки на 4 части, смазать лимонным соком. Посолить, поперчить и уложить под гриль, разрезом вверх. Жарить под грилем 45 минут, переодически переворачивая и накалывая куски вилкой, пока не зажарятся до хрустящей коричневой корочки. Можно также запечь уток в духовке при температуре 350 Фаренгейта в течение полутора, уложив куски на решетку в противне и часто их переворачивая. Подавать с фламандским соусом из оливок (4–6 порций)

ФЛАМАНДСКИЙ СОУС ИЗ ОЛИВОК

6 столовых ложек сливочного масла
2 столовые ложки мелконарезанной свежей петрушки
2 столовые ложки мелкнонарезанного лука-шалот
полторы столовые ложки обычной муки
полторы чашки шампанского
пол-чашки зеленых маслин, фаршированных перцем пимьенто
1 столовая ложка мелконарезанных трюфелей
соль и перец по вкусу

Растопить сливочное масло на сковороде. Когда масло начнет пениться, добавить петрушку и лук-шалот, немедленно уменьшить огонь, не допуская подгорания масла, и медленно проварить 5 минут. Добавить муку, тщательно размешать, и прожарить 3 минуты, не переставая помешивать. Медленно влить шампанское, продолжая помешивать. Когда соус загустеет (примерно через 10 минут), снять с огня и процедить. Нарезать оливки кружками и добавить их к соусу, вместе с трюфелями. Проварить на медленном огне 5 минут, посолить и поперчить.

Подавать горячим.

КАРРИ ИЗ УТКИ

5 луковиц средней величины, нарезанных дольками
четверть фунта нарезанных ломтиками грибов
3 столовые ложки сливочного масла
1 чашка нарезанных кубиками яблок
3 столовые ложки обычной муки
пол-чайной ложки соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
1 столовая ложка порошка карри
3 чашки нарезанного отварного утиного мяса
2 чашки утиного бульона (см. примечание)
2 чашки отварного риса
пол-чашки изюма
3 столовые ложки бренди

В глубокой сковороде обжарить в масле лук и грибы в течение 10 минут. Добавить яблоки, муку, соль, перец и порошок карри. Тщательно перемешать. Проварить, постоянно помешивая, еще 5 минут. Добавить отварное утиное мясо и бульон, варить на медленном огне 30 минут, периодически помешивая. Подавать с отварным рисом, в который добавить изюм, замоченный предварительно на пол-часа в бренди (4–6 порций)

Примечание: для приготовления утиного бульона залить утиные кости, кожу и потрошки 2.5 чашками воды и 0.5 чашки сухого белого вина. Добавить букет гарни (петрушка, тимьян и лавровый лист) и одну луковицу. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить еще час, добавляя воду или вино при необходимости, чтобы получилось как минимум 2 чашки бульона.

ТУШЕНАЯ УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ КРАБАМИ

2 утки весом 3–3.5 фунтов
4 столовые ложки сливочного масла
пол-чашки мелконарезанного лука-шалот или зеленого лука
полторы чашки мяса крабов
2 столовые ложки мелконарезанной свежей петрушки

2 чашки свежих хлебных крошек
1 крупное яйцо
соль и перец по вкусу
1 морковь, нарезанная на куски
1 луковица, нарезанная ломтиками
3 чашки крепкого куриного бульона
2.5 чашки обычной муки
1 трюфель

Разогреть духовку до 425 Фаренгейта. Тушки уткок выпотрошить, промыть, и обсушить. Удалить кусочки жира с разрезанной кожи тушки, сохранить вместе с потрошками и шейками. В нескольких местах наколоть кожу острой вилкой, чтобы подкожный жир во время жарки растопился и вытек. В сотейнике растопить сливочное масло и спассеровать лук-шалот до мягкости, примерно 5 минут. В отдельной посуде смешать мясо крабов, петрушку и хлебные крошки, добавить к ним пассерованный лук и масло. Ввести, не взбивая, 1 сырое яйцо. Посолить и поперчить фарш, тщательно перемешать и неплотно нафаршировать уток. Перевязать тушки и уложить в мелкий протвень на решетку. Вылить на протвень 1 чашку куриного бульона, добавить половину моркови и половину луковицы. Запекать в духовке 1 час, пока не начнут подрумяниваться.

Тем временем, в 2 чашках куриного бульона отварить на медленном огне потрошки, шейки и сохраненный жир с оставшимися морковью и луком. Процедить бульон и отставить на время.

Замесить крутое тесто из муки с небольшим количеством воды. Раскатать половину теста на присыпанной мукой поверхности. Присыпать мукой скалку и осторожно обернуть ее раскатанным тестом. Перенести тесто на двойной слой марли, размером примерно 15x12 дюймов, так, чтобы марля на 1–2 дюйма перекрывала тесто по краям. Проделать ту же операцию для оставшегося теста. Вытащить уток из духовки, дать слегка остыть, обернуть в тесто, марлей наружу. Защипать до половины, полить тушки небольшим количеством бульона и уложить ломтики трюфеля на грудки. Защипать до конца, снять марлю, уложить уток на протвень, запечь в духовке еще час. Уложить на сервировочное блюдо, острым ножом вскрыть оболочку из теста, нарезать на порционные куски (4–6 порций)

Вариант: Для подачи — отделить мясо от костей, выложить на сервировочное блюдо, уложив фарш из крабов в центре. Соус подавать отдельно.

ДИКАЯ УТКА В СОУСЕ ВАТЕЛЬ (VATEL SAUCE)

2 диких утки
сок 3 лимонов
1 чайная ложка соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
Для украшения — веточки петрушки, морковная «стружка», вымоченные в бренди кумкваты (kumquat, плод семейства цитрусовых)

Разогреть гриль (верхний) до 375 Фаренгейта. Разрубить тушки на 4 части, смазать лимонным соком. Посолить, поперчить и уложить под гриль, разрезом вверх. Жарить под грилем 45 минут, переодически переворачивая и накалывая куски вилкой, пока не зажарятся до хрустящей коричневой корочки. Можно также запечь уток в духовке при температуре 350 Фаренгейта в течение полутора, уложив куски на решетку в противне и часто их переворачивая.

Отделить ножки от бедренной части, отделить грудку, и снять мясо с костей. Выложить мясо на сервировочное блюдо и украсить петрушкой, морковью и кумкватами. Охладить. Подавать с горячим

СОУСОМ ВАТЕЛЬ (4–6 порций)

2 столовые ложки мелконарезанных грибов
4 столовые ложки сливочного масла
полторы столовые ложки винного уксуса с эстрагоном
полторы столовые ложки бренди
1 чайная ложка мелконарезанного лука-шалот
1 чайная ложка свежего кервеля (или пол-чайной ложки сушеного)
1 столовая ложка мелконарезанного сельдерея
1 чайная ложка мелкнонарезанного тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
1 столовая ложка томат-пасты
3 яичных желтка
соль и молотый белый перец по вкусу
щепотка мускатного ореха
три четверти чашки нежирных сливок

Обжарить грибы в 1 столовой ложке сливочного масла. В сотейнике разогреть уксус, бренди, лук-шалот, кервель, сельдерей, тимьян и грибы, довести до кипения и кипятить, не уменьшая огонь, до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится вдвое. Снять с огня и остудить. Добавить томат-пасту и по одному вбить яичные желтки, каждый раз тщательно вымешивая. Вернуть на медленный огонь, добавить оставшиеся 3 столовые ложки сливочного масла, и вымешать до получения однородного соуса. Приправить солью, перцем и мускатным орехом.

В отдельной посуде разогреть сливки (не кипятить), снять с огня и добавить к соусу. Тщательно размешать и подавать горячим к холодной утке (1 чашка соуса)

УТКА МОНДОР (MONDOR)

2 утки, весом 5–6 фунтов каждая
2 стебля сельдерея, нарезанных кусками
2 луковицы, порезанных кусками
2 среднего размера яблока, очищенных от кожуры и нарезанных кубиками
1 лимон
2 столовых ложки сливочного масла
2 столовых ложки обычной муки
1 чашка сухого белого вина
2 яичных желтка
1 чашка жирных сливок
1 унция коньяка
четверть чайной ложки мускатного ореха
соль и перец по вкусу
8 унций тертого сыра Грюйер (Gruyere)
дробленые фисташки

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Промыть тушки, удалить лишний жир с надрезанной кожи. Смешать сельдерей, лук и яблоки, нафаршировать смесью уток и перевязать. Натереть каждую утку половинкой лимона и проколоть кожу в нескольких местах острой вилкой. Уложить тушки в протвень на решетку и запечь в течение одного и трех четвертей часа. Не поливать образущимся соком.

Когда утки готовы, аккуратно извлечь и выбросить фарш.

Разрезать уток на порционные куски, уложить на жаропрочное блюдо и держать в тепле. Увеличить температуру в духовке до 450 Фаренгейта.

Растопить масло в сковороде, добавить муку и жарить, помешивая, 3 минуты. Добавить вино и мешать до загустения. Снять с огня, по одному вбить яичные желтки. Вернуть на медленный огонь, добавить сливки и прогреть — не доводить до кипения. Добавить коньяк, мускатный орех, посолить и поперчить. На очень медленном огне прогреть еще 3 минуты. Полить утку соусом, посыпать сыром. Запечь в духовке до образования румяной корочки, примерно 5 минут. Украсить фисташками. (4–6 порций)

СВИНИНА

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА, ТУШЕНАЯ В ВИНЕ С ПРЯНОСТЯМИ

3 фунта свиной вырезки куском
1 чашка соевого соуса
5 чашек бургундского вина
1 крупная луковица, нарезанная дольками
1 давленая долька чеснока
12 давленых горошин черного перца
1 морковь, нарезанная кусками
4 столовые ложки тертого свежего имбиря
4 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки обычной муки
2 столовые ложки дижонской горчицы

Нарезать вырезку на 6 ломтей в длину. В большой кастрюле смешать вино и соевый соус, добавить лук, чеснок, черный перец, морковь и имбирь, вскипятить и варить на медленном огне 20 минут. Выложить вырезку в миску и залить горячим маринадом на ночь.

За два часа до подачи, разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Извлечь куски вырезки, обсушить. Отбить мажду листами вощеной бумаги. В сковороде растопить 2 столовые ложки сливочного масла и быстро обжарить мясо. Выложить в жаропрочную посуду. Залить маринадом, сохранив полторы

чашки, и тушить в духовке полтора часа.

Выложить мясо на подогретое сервировочное блюдо. В сотейнике приготовить соус из оставшихся 2 столовых ложек сливочного масла, муки и полутора чашек маринада. Когда соус загустеет, добавить горчицу и варить на медленном огне 15 минут, периодически помешивая. Процедить и полить соусом мясо (4 порции)

СВИНОЕ ЖАРКОЕ С ПИВОМ

3 фунта свиной лопатки без костей
3 столовые ложки оливкового масла
четверть чашки обычной муки
пол-чайной ложки паприки
пол-чайной ложки соли
четверть чайной ложки свежемолотого белого перца
4 столовые ложки сливочного масла
2 фунта лука, нарезанного кружками
1 лавровый лист
1 чайная ложка свежего тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
1 пинта пива

Удалить жир и сухожилия, нарезать мясо кубиками размером 2 дюйма. Разогреть оливковое масло в жаропрочной кастрюле. Смешать муку, паприку, соль и белый перец, обвалять в смеси свинину. Обжарить мясо в оливковом масле до золотисто-коричневого цвета. Извлечь. На сковороде растопить сливочное масло и слегка обжарить лук. Перенести лук шумовкой в жаропрочную кастрюлю, уложить в нее же обжаренную свинину, добавить лавровый лист, тимьян и залить пивом. Осторожно перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и варить на слабом огне полтора-два часа (можно запечь в духовке при температуре 275 Фаренгейта в течение 2 часов), периодически помешивая, чтобы жаркое не приставало к стенкам и дну кастрюли. Если соус недостаточно загустел, добавить 1 столовую ложку муки, растертую с 1 столовой ложкой сливочного масла (beurre manie) и тщательно размешать. (4–6 порций)

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА

2–3 фунта свиной вырезки куском
4 чашки сухого белого вина
1 луковица, нарезанная кружочками
полторы столовые ложки уксуса с эстрагоном
6 давленых горошин черного перца
1 лавровый лист
1 нарезанная ломтиками морковь
1 стебель сельдерея, нарезанный кусками
1 веточка петрушки
2 чайные ложки соли
4 столовые ложки сливочного масла
полторы чашки риса
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки
2 чашки консервированной вишни в собственном соку (слить и сохранить сок)
1 чашка бульона (см. ниже)

Выложить вырезку в глубокую миску. В сотейнике смешать фино, лук, уксус, черный перец, лавровый лист, морковь, сельдерей, веточку петрушки и 1 чайную ложку соли, довести до кипения и проварить на медленном огне 15 минут. Залить вырезку маринадом, сохранив 1 чашку маринада для соуса, и замариновать на сутки. Через 24 часа извлечь мясо и обсушить.

В сковороде растопить сливочное масло и обжарить мясо со всех сторон. Извлечь. Добавить на сковороду рис, размешать так, чтобы все зерна риса были покрыты маслом. Прожарить на умеренном огне 3 минуты, постоянно помешивая, чтобы не подгорел.

Выложить рис на дно большой жаропрочной кастрюли, добавить мелконарезанную петрушку и чайную ложку соли. Добавить вишню и чашку вишневого сока, сверху уложить вырезку. Залить мясо оставшимся маринадом и бульоном. Плотно закрыть крышкой и выпекать в духовке при температуре 350 Фаренгейта в течение одного с четвертью часа, пока не впитается вся жидкость. Вынуть мясо и нарезать ломтями. Размешать рис вилкой, уложить сверху мясо и подавать в кастрюле. (6 порций)

БУЛЬОН

3 фунта говяжьей голяшки
2 крупные телячьи бабки
2.5 кварты холодной воды

1 чайная ложка соли
8 горошин черного перца
4 стебля лука-порея, нарезанного кусками
4 крупные моркови, нарезанные кусками
1 крупная луковица, нарезанная дольками
1 веточка петрушки
1 чайная ложка свежего тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
1 лавровый лист
1 стебель сельдерея с листьями
3 яичных белка
пол-чашки сухого шерри

В большой кастрюле залить говядину и кости холодной водой, медленно довести до кипения, снять жир, добавить соль, черный перец, лук-порей, морковь и лук. Добавить букет гарни (петрушка, тимьян, лавровый лист и сельдерей). Снова довести до кипения и снять жир. Продолжать варить на очень медленном огне под крышкой 3 часа. Процедить бульон, остудить и удалить весь жир с поверхности.

Перелить холодный бульон в кастрюлю, добавить белки, и взбивать ручным венчиком или электрическим миксером на очень слабом огне, пока бульон не закипит. Проварить, помешивая, 5 минут. Снять с огня и дать постоять 15 минут. Смочить холодной водой два слоя марли, отжать. Выстлать сито влажной марлей и осторожно процедить бульон. Перелить процеженный бульон в кастрюлю, добавить шерри. Подогреть. (примерно 2 кварты)

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ НА ГРИЛЕ

3.5 фунта свиной вырезки куском
3 столовые ложки сливочного масла
полторы столовые ложки обычной муки
1 чашка говяжьего бульона
пол-чашки сухого красного вина
2 столовые ложки мелконарезанного лука-шалот
пол-чайной ложки свежего эстрагона (или четверт чайной ложки сушеного)
4 столовые ложки вермута
2 столовые ложки винного уксуса
1 столовая ложка мелконарезанных маринованных огурцов
1 столовая ложка мелконарезанного шнитт-лука

1 чайная ложка сухой горчицы
кресс-салат

Нарезать вырезку на куски толщиной в четверть дюйма и смазать сливочным маслом с обеих сторон (1.5 столовые ложки масла). Зажарить под верхним грилем на сильном жару, выложить на подогретое блюдо.

В сотейнике растопить оставшиеся 1.5 столовые ложки сливочного масла, добавить муку, обжарить до золотисто-коричневого цвета, постепенно влить бульон и красное вино, постоянно помешивая до загустения. Снять соус с огня.

В отдельной кастрюльке довести до кипения смесь вермута и уксуса с луком-шалот и эстрагоном, выпарить наполовину. Добавить образовавшуюся жидкость к соусу и прогреть, помешивая, на медленном огне 3 минуты. Добавить маринованные огурцы, шнитт-лук и горчицу (развести в пасту с 1 столовой ложкой соуса). Проварить еще 5 минут. Полить свинину соусом, украсить кресс-салатом. (6 порций)

ЛЕТНИЕ КОЛБАСКИ

2 фунта говяжьего филе
2 фунта постной свиной лопатки, без костей
1 фунт свиного сала
2 унции коньяка
3 чайных ложки соли
четверть чайной ложки молотой гвоздики
четверть чайной ложки молотого мускатного ореха
1 чайная ложка мелконарезанного тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
свежемолотый черный перец
1 тертая луковица
колбасные оболочки

Нарезать кусками говядину, свинину и сало, пропустить через мясорубку. В глубокой миске тщательно смешать фарш с оставшимися ингредиентами (кроме колбасных оболочек). Наполнить оболочки фаршем через мясорубку со специальной насадкой, перевязывая каждые три дюйма. Колбаски готовы для дальнейшего приготовления. (20–24 колбаски)

КОЛБАСКИ С ДЕСЯТЬЮ ПРЯНОСТЯМИ

2 фунта свежей свинины
1 фунт свиного сала
2 фунта нежирной говядины
1 столовая ложка соли
1 чайная ложка свежемолотого перца
мелконарезанная долька чеснока
1 мелконарезанная крупная луковица
1 лавровый лист, искрошенный в порошок
четверть чайной ложки молотой гвоздики
1 чайная ложка анисового семени
1 чайная ложка сладкого майорана
1 чайная ложка тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
полторы чайных ложки свежей мелконарезанной петрушки
1 чайная ложка сухой горчицы
пол-чайной ложки молотой кожуры мускатного ореха
четверть чайной ложки мускатного ореха
колбасные оболочки

Нарезать на куски свинину, сало и говядину и дважды пропустить через мясорубку. В глубокой миске смешать фарш, соль, перец, чеснок и лук. Смешать оставшиеся травы и пряности и тщательно перемешать с фаршем. Через колбасную насадку к мясорубке сформовать колбаски в оболочке, перевязывая через каждые 8–9 см. (20–24 колбаски)

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА В СУХАРЯХ

3 фунта свиной вырезки куском
пол-чашки обычной муки
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
1 луковица среднего размера, крупно нарезанная
1 морковь среднего размера, крупно нарезанная
1 стебель сельдерея, крупно нарезанный
1 лавровый лист
2 веточки петрушки
1 чашка сухого белого вина
2 яичных желтка
1 чашка свежих хлебных крошек
четверть чашки сухого шерри

Разогреть духовку до температуры 325 Фаренгейта. Обсушить вырезку бумажным полотенцем и обвалять в смеси муки, соли и черного перца. Выложить в глубокий протвень лук, морковь, сельдерей, лавровый лист и петрушку, сверху уложить вырезку. Залить вином. Запечь в духовке, время от времени поливая образующимся соком. Через полтора часа извлечь и остудить мясо. Вынуть и сохранить овощи и образовавшийся соус.

Взбить яичные желтки и обмазать мясо со всех сторон. Обвалять в хлебных крошках (сухарях), смочить шерри и снова обвалять в сухарях. Увеличить температуру духовки до 400 Фаренгейта и уложить на протвень. Запечь 15 минут до образования румяной корочки. Снять жир с сохраненного соуса, процедить и выпарить в сотейнике, пока не останется примерно пол-чашки. Перед подачей полить мясо соусом. (4–6 порций)

КУКУРУЗА

КУКУРУЗНЫЕ ОЛАДЬИ

2 чашки желтой кукурузной муки (cornmeal)
1 чашка обычной муки
1 чайная ложка пекарского порошка
четверть чайной ложки молотого шалфея
полторы чайные ложки соли
4 столовые ложки сливочного масла
четверть чашки мелконарезанного сельдерея
2 крупных яйца
3 чашки молока

В миске смешать кукурузную муку, обычную муку, пекарский порошок, шалфей и соль. Растопить сливочное масло в небольшой сковороде и обжарить сельдерей до мягкости. Взбить яйца и добавить к муке вместе с сельдереем и сливочным маслом. Тщательно перемешать. Постоянно помешивая, тонкой струйкой влить молоко, доведя тесто до консистенции густых сливок. Разогреть сковороду, смазать жиром и, зачерпывая тесто половником, сформовать оладьи диаметром примерно 2 дюйма. Когда тесто снизу зарумяниться, перевернуть и поджарить другую сторону. Если тесто загустеет, добавить чуть чуть молока.

Подавать оладьи со сливочным маслом, как гарнир к мясу. (18–20 оладьев)

Вариант: Кукурузные оладьи с томатно-сырным соусом.

Заменить желтую кукурузную муку белой кукурузной мукой, вместо сельдерея и шалфея использовать молотый черный перец.

СОУС

2 столовые ложки сливочного масла
2 столвоые ложки обычной муки
полторы чашки подогретых жирных сливок
четверть фунта сыра Фонтина
2 яичных желтка
пол-чашки томатного пюре (или четверть чашки томат-пасты)
пол-чайной ложки соли
2 щепотки свежемолотого черного перца
2 капли соуса Табаско (по вкусу)

Растопить масло в сотейнике, добавить муку, обжарить 3 минуты на медленном огне и тонкой струйкой влить сливки, постоянно помешивая. Нарезать сыр кубиками и понемногу добавлять к соусу, пока весь сыр не расплавится. Снять с огня. Взбить яичные желтки с небольшим количеством соуса, добавить к соусу в сотейнике. Тщательно размешать и проварить на медленном огне до загустения. Добавить томатное пюре, размешать и прогреть. Посолить и поперчить. Для остроты добавить Табаско (2 чашки соуса)

Вариант: Кукурузные оладьи с медом

Приготовить оладьи из желтой кукурузной муки. Вместо сельдерея и шалфея добавить 2 столовые ложки коричневого сахара. Подавать с подогретым медом из дикого тимьяна.

КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ

Неочищенные початки молодой кукурузы (в листьях) запечь в хорошо разогретой духовке (450 Фаренгейта или выше) примерно 40 минут. Подавать немедленно, очишать индивидуально за

столом, смазать сливочным маслом и посыпать солью.

(По мнению Неро Вульфа, кукуруза, варенная в воде — это просто еда, а запеченная вышеописанным способом — амброзия)

ЛЕПЕШКИ ИЗ КУКУРУЗЫ

8 початков свежей молодой кукурузы
одна с четвертью чайные ложки соли
четверть чашки молока
2 столовые ложки обычной муки
2 яичных белка
пол-чашки растительного масла (или больше)

Очистить початки кукурузы от листьев, срезать зерна, добавить соль, молоко и просеянную муку, хорошо перемешать. Дать постоять в холодильнике 15–20 минут. Взбить белки и осторожно смешать с тестом. Разогреть растительное масло в глубокой сковороде, столовой ложкой сформовать лепешки и обжарить их с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Подавать немедленно с домашним черничным джемом (12 лепешек).

Примечание: в зависимости от того, в качестве какого блюда выступают эти лепешки, их можно подавать с медом или с анчоусным маслом.

ПУДИНГ ИЗ МОЛОДОЙ КУКУРУЗЫ

6 початков очень молодой кукурузы
1 столовая ложка сахара
1 столовая ложка кукурузного крахмала
1 чайная ложка соли
2 столовые ложки мелконарезанного перца пимьенто
3 крупных яйца
4 столовые ложки растопленного сливочного масла
1 чашка молока

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Срезать зерна с початков и смешать все ингредиенты в указанном порядке, кроме яиц. Отделить белки от желтков, растереть желтки и добавить их

к тесту. Взбить белки и осторожно ввести их в тесто. Выложить тесто в смазанную жиром форму емкостью полторы кварты и выпекать 35 минут (4–6 порций)

Вариант: Пудинг из кукурузы с курицей — вместо сахара добавить 1 чашку нарезанного отварного куриного мяса.

КЕКСЫ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

1 чашка желтой кукурузной муки
1 чашка обычной муки
4 чайные ложки пекарского порошка
пол-чайной ложки соли
2 столовые ложки сахара
1 крупное яйцо
1 чашка молока
2 столовые ложки растопленного сливочного масла

Разогреть духовку до температуры 425 Фаренгейта. Смешать и просеять кукурузную муку, обычную муку, пекарский порошок, соль и сахар. В отдельной миске взбить яйцо и смешать с молоком. Добавить к молочно-яичной смеси сухие ингредиенты, влить растопленное масло. Осторожно перемешать, не добиваясь однородной массы. В смазанную жиром форму для кексов (на 6 или 12 кексов) переложить тесто, заполняя каждую формочку на две трети. Выпекать 20–25 минут. Подавать горячими со сливочным маслом.

Вариант: Добавить к тесту пол-чашки мелконарезанных поджаренных колбасок (см. например, рецепт летних колбасок выше).

СКВОРЦЫ

18–20 скворцов
соль
кервель
базилик
тимьян
1 чашка сухого шерри

пол-фунта сливочного масла
18–20 листьев шалфея (или алюминиевой фольги)

Обработать тушки и посыпать солью. Дать постоять 5 минут и посыпать смесью мелконарезанных свежих трав. Растопить масло, смешать с шерри и обмазать этой смесью каждую тушку. Обернуть каждую тушку в листья шалфея (или в алюминиевую фольгу), аккуратно защепив края. Разогреть верхний гриль до температуры 400 Фаренгейта и обжарить тушки 15–20 минут. Подавать обернутыми в листья или выложить на слой поленты (см. рецепт ниже), полив образовавшимся соком.

ПОЛЕНТА

2 чашки желтой кукурузной муки
4 чашки кипятка
1 чайная ложка соли
8 столовых ложек масла (одна палочка)
? чайной ложки порошка шалфея

Медленно (тонкой струйкой) всыпать муку в кипящую воду, добавить соль. Постоянно помешивать деревянной ложкой пока не загустеет. Накрыть крышкой, перенести на водяную баню и варить еще 25 минут, периодически помешивая. Добавить масло и шалфей. Подавать горячей.

Вариант:

Переложить горячую поленту в форму, смазанную маслом и тщательно охладить. Вынуть из формы и нарезать ломтями. Обжарить в масле с обоих сторон до золотисто-коричневого цвета. Подавать с теплым медом осеннего сбора.

ОЛАДЬИ СО СВИНИНОЙ ПО-ДАТСКИ

1 фунт постной свинины без костей
7 столовых ложек сливочного масла
3 столовых ложки мелконарезанного лука-шалот
6 крупных яиц
1 чайная ложка соли
1 чашка молока

кресс-салат
отварной чернослив без косточек

Удалить весь жир и мелко нарезать свинину. Растопить в сковородке 3 столовые ложки сливочного масла и обжарить в нем свинину на медленном огне до готовности (не менее 20 минут). Выложить мясо на бумажные полотенца. Добавить на сковороду 2 столовые ложки масла и обжарить лук-шалот до золотистого цвета.

Высыпать муку в глубокую миску, сделать в центре углубление. В отдельной посуде взбить яйца с солью. Осторожно соединить яйца и муку, вымешивая до гладкости. Добавить молоко, оставшееся масло и размешать в однородную массу. Если тесто получилось очень крутым, добавить немного молока. Добавить обжаренную свинину и лук-шалот, тщательно перемешать. Разогреть и смазать жиром сковороду. Зачерпывая половником тесто, сформовать на сковороде оладьи диаметром 2 дюйма. Когда низ подрумянится, перевернуть и обжарить с другой стороны. Украсить кресс-салатом и отварным черносливом. (12–15 оладьев)

Часть 7. БЛЮДА ДЛЯ ПОДНЯТИЯ НАСТРОЕНИЯ

ШИШ-КЕБАБ

3 фунта молодой баранины (лопатка, без костей)
1 пинта бургундского вина
пол-чашки оливкового масла
1 чайная ложка свежего тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
1 чайная ложка свежего орегано (или четверть чайной ложки сушеного)
1 чайная ложка тертой оболочки мускатного ореха
1 чайная ложка горошин черного перца
1 зубок чеснока
1 крупная луковица
грибы
баклажан
помидоры
зеленый сладкий перец
зеленые оливки, фаршированные перцем пимьенто

Обрезать жир и сухожилия, нарезать баранину кубиками в 2 дюйма. Из вина, оливкового масла, тимьяна, орегано, оболочки мускатного ореха и горошин черного перца. Растолочь чеснок и нарезать луковицу кольцами, добавить в маринад. Залить баранину маринадом и оставить на 2–4 часа.

Мясо вытащить из маринада и обсушить бумажным полотенцем. Разогреть верхний гриль. Отрезать ножки у грибов, если грибы большие, разрезать шляпки пополам; нарезать баклажан кубиками, не очищая от кожуры; нарезать помидоры на четвертинки. Залить перцы кипятком на несколько минут, очистить от семян, нарезать на дольки. Чередуя, нанизать мясо и овощи на шампуры, смазать маринадом. Обжарить до коричневого цвета с одной стороны, снова смазать маринадом и обжарить с другой стороны до готовности. (4 порции)

ТАРТАЛЕТКИ С ТОМАТАМИ

Готовые корзиночки (см. рецепт ниже)
3 столовые ложки сливочного масла
2 нарезанные луковицы среднего размера или пол-чашки мелконарезанного лука-шалот
2 фунта помидоров
1 чашка густых сливок
3 крупных яйца
полторы чайные ложки соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
1 чайная ложка мелконарезанных листьев базилика
полторы столовые ложки мелконарезанного шнитт-лука (по вкусу)

В сковороде растопить масло и спассеровать лук до прозрачности. Очистить все помидоры от семян и кожуры (1 помидор сохранить целиком) и добавить мякоть к луку. Варить на медленном огне до получения однородной массы. Снять с огня и охладить. Смешать сливки и яйца, взбить. Добавить яично-сливочную смесь к томатной массе, посолить, поперчить, добавить базилик и шнитт-лук.

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Уложить корзиночки в форму, заполнить томатной начинкой. Нарезать кружками оставшийся помидор и уложить сверху в каждую корзиночку. Выпекать 35 минут до подрумянивания. Перед подачей посыпать базиликом или шнитт-луком (6 порций)

КОРЗИНОЧКИ

1 чашка обычной муки
1 столовая ложка сахара
пол-чайной ложки соли
одна треть чашки холодного несоленого сливочного масла
2 столовые ложки холодной воды

Разогреть духовку до 425 Фаренгейта. Смешать муку, сахар и соль, просеять. Ножом порубить муку и масло до образования мелких крошек. Сбрызнуть тесто водой и размешать вилкой до образования комка.

Разделить тесто на 6 равных частей и раскатать каждый кусок на припудренной мукой поверхности. Уложить каждый

раскатанный круг теста в форму, примять ко дну и стенкам, прищемить края, и наколоть дно вилкой. Заполнить форму сырым рисом или фасолью и выпекать 12–15 минут. Достать из духовки, высыпать рис и наполнить начинкой (см. ниже). (6 корзиночек)

ЛУКОВЫЙ СУП

5 чашек лука, нарезанного кольцами
3 столовые ложки сливочного масла
1 столовая ложка оливкового масла
полторы чайные ложки соли
пол-чайной ложки сахара
3 столовые ложки обычной муки
8 чашек крепкого говяжьего бульона
пол-чашки сухого белого вермута
соль и перец по вкусу

В большой толстостенной кастрюле емкостью 4 кварты обжарить лук в смеси сливочного и оливкового масла на медленном огне под крышкой. Через 10 минут после начала жарки добавить соль и сахар. Варить в течение 35 минут, помешивая каждые 10 минут, до тех пор пока лук не станет однородно коричневым. Постоянно помешивая, добавить муку и проварить еще 3–4 минуты. Не переставая помешивать, добавить говяжий бульон и вино. Варить суп на медленном огне, накрыв крышкой, в течение 45–50 минут. Снять с поверхности жир, размешать и подавать немедленно. (6–8 порций)

Примечание: Тертый сыр и гренки, вопреки распространенному мнению, нарушают деликатный вкус и консистенцию этого супа.

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ (ВЫРЕЗКА)

1 нарезанная луковица среднего размера

пол-чайной ложки мелконарезанной петрушки
соль и перец по вкусу
4 бараньи отбивные двойной толщины
3 столовые ложки муки
2 столовые ложки растопленного сливочного масла
2 чашки сухого белого вина
1 чайная ложка лимонного сока

Уложить лук и петрушку на дно большой жаропрочной кастрюли. Посолить и поперчить отбивные с обеих сторон, обвалять мясо в 2 столовых ложках муки. Обмакнуть в растопленное масло и уложить в кастрюлю. Залить вином. Плотно закрыть крышкой и тушить на плите до мягкости (30–50 минут, в зависимости от качества баранины — чем моложе, тем лучше). Выложить отбивные на подогретое сервировочное блюдо, загустить образовавшийся бульон оставшейся столовой ложкой муки, добавить лимонный сок, процедить и полить этим соусом мясо. (4 порции)

БАРАНЬИ ОТБИВНЫЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

8 бараньих отбивных (грудинка, на косточке)
3 столовые ложки топленого масла
соль и свежемолотый черный перец
2 чайные ложки мелконарезанного лука-шалот
1 крупный зеленый сладкий перец, нарезанный мелкими кубиками
пол-чашки очищенных грецких орехов
пол-чашки сухого белого вина

Отбивные очистить от жира и сухожилий. Растопить масло в сковороде и обжарить мясо по 3 минуты с каждой стороны, пока не подрумянится (для хорошо прожаренных отбивных — 6 минут с каждой стороны). Выложить на подогретое сервировочное блюдо, посолить, поперчить. Добавить на сковороду зеленый сладкий перец, обжарить 5 минут. Измельчить орехи и добавить к перцу. Проварить, помешивая, 1–2 минуты. Выложить образовавшуюся массу на отбивные. Залить сковороду вином, довести до кипения, полить отбивные горячим вином и подавать немедленно. (4 порции)

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНЬЕЙ РУЛЬКИ

4 бараньих рульки
2 столовые ложки оливкового масла
соль и перец по вкусу
2 столовые ложки обычной муки
1 чашка говяжьего бульона
1 чашка красного вина
2 столовые ложки томат-пасты
1 зубок чеснока
1 веточка тимьяна
1 лавровый лист
1 морковь
2 луковицы
четверть фунта грибов
2 столовые ложки сливочного масла
веточки петрушки

Очистить баранину от излишнего жира и сухожилий. Разогреть оливковое масло в казане, обвалять баранину в смеси муки с солью и перцем. Обжарить баранину в масле, вытащить из казана и отставить на время. Вылить масло из казана, и добавить в казан бульон и вино. Довести до кипения, уменьшить огонь, добавить томат-пасту, чеснок, тимьян и лавровый лист. Выложить мясо в казан и тушить на медленном огне 1 час. Снять жир. Очистить морковь и лук, нарезать крупными кусками, добавить в казан. Тушить еще 20 минут, доведя морковь до мягкости. Промыть грибы, удалить ножки, обжарить на медленном огне в отдельной сковороде на сливочном масле. Перед подачей жаркого добавить грибы, украсить петрушкой. Подавать в казане (4 порции)

БАРАНИНА, ТУШЕНАЯ В ДУХОВКЕ

3 фунта баранины (шейная часть, без костей)
1 фунт свиной лопатки (без костей)
4 картофелины среднего размера, нарезанные ломтиками
1 большая луковица, нарезанная кольцами
1 чайная ложка соли
пол-чаной ложки свежемолотого черного перца
3 столовые ложки сливочного масла
1 чашка сухого белого вина

2 столовые ложки мелконарезанной петрушки
2 столовые ложки тертого сыра Пармезан

Разогреть духовку до 300 Фаренгейта. Очистить мясо от излишнего жира и сухожилий, нарезать свинину кубиками размером в 1 дюйм. Уложить на дно жаропрочной кастрюли ломтиками 2 нарезанных картофелин. Добавить мясо, покрыть кольцами лука. Посолить, поперчить. Выложить ломтиками 2 оставшихся картофелин, распределить по поверхности кусочки сливочного масла. Залить вином и довести до кипения на плите. Посыпать петрушкой и пармезаном, накрыть крышкой и запекать в духовке в течение 2 часов (4 порции).

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БАРАНИНОЙ

один с четвертью фунт молотой баранины
1 тертая луковица среднего размера
1 чашка отварного риса
одна треть чашки + 2 столовые ложки томатного сока
мелконарезанная половинка зеленого сладкого перца
четверть чашки мелконарезанного укропа
2 столовые ложки мелкого изюма (currants)
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки
3 столовые ложки очищенных кедровых орехов
3 баклажана среднего размера
пучок петрушки
4 столовые ложки сливочного масла
три четверти чашки сухого белого вина
три четверти чашк и воды

В миске смешать баранину, лук, рис, томатный сок, зеленый перец, укроп, изюм, соль, перец, петрушку и кедровые орешки. Вымыть и обсушить баклажаны, разрезать вдоль пополам и извлечь мякоть, оставив на кожуре пол-дюйма. Заполнить каждую половинку подготовленным фаршем. На дно большой жаропрочной кастрюли установить решетку, покрытую слоем свежей петрушки. Уложить фаршированные баклажаны на решетку, распределить кусочки масла сверху каждого баклажана. Залить смесь воды с вином на дно кастрюли. Плотно накрыть крышкой и тушить на медленном огне до мягкости (1 час). Выложить баклажаны на подогретое сервировочное блюдо.

Подавать с соусом (см. ниже). (6 порций)

СОУС К ФАРШИРОВАННЫМ БАКЛАЖАНАМ

1 чашка бульона, в котором тушились баклажаны
2 крупных яйца плюс 1 яичный желток
3 столовые ложки лаймового сока
щепотка паприки

Процедить жидкость, в которой тушились баклажаны. В отдельной посуде взбить в пену 2 яйца и яичный желток. Добавить лаймовый сок, тщательно перемешать и перелить в сотейник. Тонкой струйкой влить бульон, постоянно помешивая. Проварить на медленном огне до загустения. Добавить паприку, перемешать, перелить в соусник. Подавать к фаршированным баклажанам (6 порций).

ФРИКАСЕ ИЗ БАРАНИНЫ

2.5–3 фунта бараньей вырезки куском, толщиной примерно 1.5 дюйма
2 зубка чеснока, нарезанного тонкими ломтиками
3 столовые ложки сливочного масла
2 моркови, нарезанные ломтиками
1 луковица, нарезанная кружочками
1 стебель сельдерея, нарезанный кускочками
2 веточки петрушки
1 лавровый лист
1 чашка говяжьего бульона
1 чашка сухого белого вина
1 небольшой трюфель

Разогреть духовку до 325 Фаренгейта. Удалить излишний жир и сухожилия. Острым ножом сделать глубокие надрезы в мясе и нашпиговать кусочками чеснока. В большой жаропрочной кастрюле растопить сливочное масло, обжарить морковь, лук и сельдерей, пока лук не зарумянится. Снять с огня. Уложить вырезку оверх овощей. Добавить петрушку и лавровый лист. Смешать вино с бульоном, залить мясо. Накрыть крышкой и запечь на полтора часа, поливая мясо бульоном каждые 15–20

минут.

Выложить мясо из кастрюли на подогретое сервировочное блюдо. Процедить образовавшуюся жидкость, снять жир и отмерить одну чашку с третью. При необходимости добавить немного вина или бульона. Выпарить на сильном огне в сотейнике до образования 1 чашки. Мелко нарезать трюфель и добавить к соусу, проварить еще 5 минут. Посолить и поперчить по вкусу, полить мясо соусом. Подавать с припущенным эндивием.

Примечание: вместо баранины можно использовать телятину, нашпигованную свиным салом (в баранине — высокое содержание жира, поэтому шпиговать ее салом не требуется)

ГУЛЯШ

3 фунта баранины для жаркого, без костей
пол-чашки обычной муки
1 столовая ложка соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
пол-чашки сливочного масла
2 столовые ложки паприки
4 чашки лука, нарезанного кружочками
1 зеленый перец
1 лавровый лист
полторы чашки крепкого говяжьего бульона
четверть чашки водки (желательно, польской)

Нарезать баранину кубиками размером в 1 дюйм, обвалять в смеси муки, соли и перца. Растопить в большой жаропрочной кастрюле сливочное масло и обжарить мясо порциями, не переполняя кастрюлю и следя за тем, чтобы масло не пригорало. Мясо при жарке сдабривать паприкой. Добавить в кастрюлю лук. Очистить зеленый перец от семян, нарезать дольками и добавить в кастрюлю вместе с лавровым листом и говяжьим бульоном. Накрыть крышкой и тушить до мягкости (примерно 1 час). За пять минут до готовности снять жир и добавить водку. Подавать с лапшей или рисом (4 порции)

ОТБИВНЫЕ ИЗ ОЛЕНИНЫ

4 большие отбивные из филе оленя
2 столовые ложки мелконарезанного лука-шалот
4 давленые ягоды можжевельника
2 небольшие моркови, нарезанные ломтиками
2 веточки петрушки
пол-чайной ложки соли
8 горошин черного перца
1 небольшой лавровый лист
1 веточка эстрагона
4 столовые ложки красного винного уксуса
2 столовые ложки оливкового масла
1 чашка сухого вермута
2 столовые ложки сливочного масла
1 чашка сметаны
1 столовая ложка мелконарезанного шнитт-лука

Уложить отбивные, очищенные от жил и излишнего жира, в глубокую миску. Добавить лук-шалот, ягоды можжевельника, морковь, петрушку, соль, черный перец, лавровый лист, эстрагон, уксус, оливковое масло и вермут. Накрыть крышкой и замариновать в холодильнике как минимум на сутки.

Извлечь из маринада (сохранить пол-чашки маринада), обсушить бумажным полотенцем, и обжарить в сливочном масле 4–5 минут с каждой стороны. Выложить на подогретое сервировочное блюдо и перенести в теплую духовку, чтобы не остыли.

Процедить пол-чашки маринада, вылить в сковороду, где жарились отбивные, довести до кипения. Добавить сметану и шнитт-лук, тщательно перемешать, не доводя до кипения. Добавить соль и перец по вкусу. Подавать отдельно как соус к отбивным (4 порции)

ГУСЬ

1 гусь весом 10 фунтов
3 стебля лука-порея, нарезанных кусками
1 крупная морковь, нарезанная кусками
1 чашка нарезанного сельдерея
пол-чайной ложки молотого шалфея
пол-чайной ложки свежего эстрагона (или четверть чайной ложки сушеного)
4 чайные ложки соли

8 горошин черного перца
1 чашка сухого белого вина
1 чашка воды
3 чашки молока
8 давленых зубков чеснока
4 яичных желтка
2 чайные ложки сухой горчицы

Разделать гуся на 12 порционных кусков и уложить в большую жаропрочную кастрюлю. Добавить лук-порей, морковь, сельдерей, петрушку, шалфей, эстрагон, 2 чайные ложки соли, черный перец, вино и воду. Довести до кипения, накрыть крушкой, уменьшить огонь и варить час-час с четвертью, до готовности. Извлечь мясо из бульона.

Смешать чеснок с 2.5 чашками молока. На водяной бане довести молоко до кипения, но не кипятить. Снять с огня. Взбить яичные желтки с оставшейся половиной чашки молока, тонкой струйкой влить в горячее молоко, не переставая помешивать. Вернуть на водяную баню. Добавить 2 чайные ложки соли и сухую горчицу. Постоянно помешивая, варить до загустения. Полить гуся соусом и подавать немедленно. (6 порций)

ГОЛУБИ ПОД СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

6 голубей
2 чашки нежирных сливок
пол-чашки обычной муки
пол-чайной ложки соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
щепотка тертого мускатного ореха
четверть чайной ложки молотой гвоздики
1 чайная ложка свежих листьев тимьяна (или четверть чайной ложки сушеного)
4 давленые ягоды можжевельника
четверть чашки оливкового масла
6 ломтиков белого хлеба
1 чашка желе из красной смородины

Надрезать выпотрошенных голубей вдоль со стороны спины, не разрубая позвоночные кости. Слегка придавить тушку ладонью и очень острым ножом вырезать позвоночник и ребра. Уложить тушки в миску и залить сливками на 2 часа.

Смешать муку с солью, перцем, мускатным орехом, гвоздикой, тимьяном и ягодами можжевельника. Вынуть голубей из сливок и обвалять в муке. В большой сковороде разогреть оливковое масло и обжарить голубей со всех сторон до готовности (всего 20–30 минут). Пока голуби жарятся, приготовить соус (см. ниже) и поджарить хлеб в тостере. Смазать тосты желе из красной смородины и уложить на них голубей. (6 порций)

СОУС ИЗ МАДЕРЫ СО СЛИВКАМИ

2 столовые ложки обычной муки
2 столовые ложки сливочного масла
1 чашка молока
2 столовые ложки мадеры
соль и перец по вкусу

Растопить масло в сковороде с толстым дном, добавить муку, обжарить 3 минуты и тонкой струйкой добавить молоко, постоянно помешивая на медленном огне, до загустения. Добавить мадеру, посолить и поперчить. Полить голубей соусом и подавать немедленно.

БАРАНЬЯ НОГА

1 баранья нога весом 5–6 фунтов
2 давленых зубка чеснока
пол-чашки дижонской горчицы
1 столовая ложка соевого соуса
1 чайная ложка давленых листьев тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
четверть чайной ложки молотого имбиря
1 столовая ложка оливкового масла

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Обрезать с мяса лишний жир, но не снимать пленку, обволакивающую ногу. Смешать чеснок с горчицей, соевым соусом, тимьяном и имбирем. По капле добавить оливковое масло, пока соус не станет кремообразным. Натереть соусом баранину и уложить на решетку в протвень для жарки. Запекать час (с кровью) или полтора

(хорошо прожаренное мясо) (6 порций)

Часть 8. ЧТО-НИБУДЬ ПЕРЕКУСИТЬ…

ЛЕПЕШКИ С ПАХТОЙ

(buttermilk biscuits — американский вариант, не путать с печеньем или бисквитом)

2 чашки обычной муки
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка сахара
3 чайные ложки пекарского порошка
пол-чайной ложки соды
4 столовые ложки сливочного масла
три четверти чашки пахты

Разогреть духовку до 450 Фаренгейта. В глубокую миску просеять муку, соль, сахар, пекарский порошок и соду. Порубить масло с мукой ножом до образования мягкой крошки. Добавить пахту и вымешать в комок. При необходимости, добавить больше пахты. Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и помесить 1–2 минуты. Раскатать тесто толщиной в пол-дюйма и вырезать кружки формой для печенья или стаканом с тонкими краями. Выпекать на мелком противне 10–12 минут (12 лепешек).

ЗЕЛЬЦ

1 телячья голова
1 пара свиных ножек
1 луковица плюс 6 бутонов гвоздики
4 веточки петрушки
1 лавровый лист
1 зубок чеснока
1 морковь, нарезанная ломтиками
10 горошин черного перца
1 столовая ложка соли
1 кварта воды

1 кварта сухого белого вина
четверть чайной ложки кайеннского перца
четверть чайной ложки мускатного ореха

Обработать телячью голову, удалить и сохранить мозги и язык (это может сделать мясник). Уложить голову, язык и свиные ножки в большую кастрюлю. Добавить лук, петрушку, лавровый лист, чеснок, морковь, черный перец и соль. Залить водой и вином, довести до кипения. Снять накипь, уменьшить огонь. Накрыть крышкой и кипятить 4 часа. После 2 часов варки извлечь язык, очистить от кожи. В последние 20 минут варки добавить мозги.

Снять с огня, откинуть мясо на сито. Процедить бульон и сохранить. Снять мясо с костей и нарезать кубиками размером в пол-дюйма. Нарезать уши и язык тонкими ломтиками. Нарезанное мясо тщательно перемешать в глубокой миске с кайеннским перцем и мускатным орехом.

Плотно утрамбовать мясо в форму для выпечки хлеба, залить сохраненным бульоном, поставить на ночь в холодильник. Выложить из формы на сервировочное блюдо, подавать с французским батоном или крекерами. Украсить кресс-салатом и дольками лимона.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛУФАРЬ

1 свежая ставрида, весом 3.5–4 фунта (ставрида — bluefish)
2 фунта свежих креветок средней величины
3 яичных белка
полторы чашки густых сливок
2 чайные ложки соли
1 чайная ложка свежего базилика (или пол-чайной ложки сушеного)
1 чайная ложка свежего эстрагона (или пол-чайной ложки сушеного)
2 столовые ложки сливочного масла
3 столовые ложки бренди

Обработать рыбу — очистить от чешуи, удалить плавники, разрезать по спинке, начиная от шеи и закончив разрез в 2 дюймах от хвоста. Удалить внутренности и жабры, не разрезая брюшка. Промыть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем. Разогреть духовку до 375 Фаренгейта.

Очистить креветок, удалить спинную жилу, перемолоть креветок на мясорубке, смешать с яичными белками и взбить в густую массу электрическим ручным миксером, добавляя постепенно сливки, соль, базилик и эстрагон. Нафаршировать рыбу креветочным фаршем и уложить в смазанную жиром форму. Сделать по 2–3 неглубоких надреза с каждого бока. Растопить сливочное масло, смешать с бренди и залить этой смесью рыбу. Запекать 30 минут, стараясь не пересушить. (4 порции)

КАМБАЛА ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ

пол-фунта тонкой лапши
5 столовых ложек сливочного масла
6 филе камбалы (всего 3 фунта)
2 чашки сухого белого вина
3 столовые ложки мелконарезанного лука-шалот
1 лавровый лист
6 шампиньонов
треть фунта сыра Фонтина
1 яичный желток
2 столовые ложки тертого сыра Пармезан

Отварить лапшу в подсоленной кипящей воде 5 минут. Откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости, вернуть лапшу в кастрюлю и добавить 2 столовые ложки сливочного масла. Тщательно перемешать. Выложить лапшу на дно жаропрочной кастрюли емкостью 2 кварты. Накрыть и не дать остыть.

Разрезать филе камбалы вдоль пополам. Прощупать филе и удалить оставшиеся кости, обработать края, выложить в неглубокий противень. Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Залить вино в сотейник, добавить лук-шалот, лавровый лист, кусочки рыбы, оставшиеся от обработки. Очистить грибы, удалить ножки и добавить очистки и ножки в бульон. Прокипятить 10 минут. Процедить, залить бульоном филе и запечь в духовке 10 минут. Тем временем нарезать шляпки грибов ломтиками и обжарить в оставшемся сливочном масле. Осторожно извлечь филе шумовкой и уложить рыбу поверх слоя лапши в жаропрочную кастрюлю.

Перелить бульон в сотейник — должно оставаться примерно полторы чашки; если меньше, можно добавить воды или вина. Нарезать сыр Фонтина кубиками и добавить к бульону. Растопить, постоянно помешивая. Если соус получается очень

густой, добавить вина; если слишком жидкий — добавить сыра. Когда сыр полностью растопится, снять с огня и остудить несколько минут. Добавить взбитый яичный желток, тщательно перемешать. Полить рыбу соусом. Украсить ломтиками грибов, посыпать сыром Пармезан и несколько минут подрумянить под грилем (6 порций)

ОМАРЫ ПОД СОУСОМ КАРДИНАЛ

6 живых омаров (1–1.5 фунта каждый)
3 столовые ложки сливочного масла
3 столовые ложки обычной муки
3.5 чашки рыбного бульона или бульона из венерок (клемов)
2 столовые ложки мелконарезанных трюфелей
6 столовые ложек масла с омарами (см. примечание)
полторы столовые ложки тертого сыра Пармезан

Отварить омаров в кипящей воде 20–25 минут. извлечь и разделать омаров — перевернув на спину, острым ножом взрезать брюшину и разрезать вдоль пополам. Разбить клешни. Удалить темную хвостовую жилу и кисту-желудок у головы. Если имеется, то удалить и сохранить зеленую печень (томалей) и икру (корал). Извлечь и мелко нарезать мясо, сохранив панцирь. Обсушить панцирь бумажными полотенцами внутри и снаружи.

Для соуса кардинал, растопить сливочное масло в сотейнике, добавить муку, обжарить до золотистого цвета. Добавить бульон, порциями по пол-чашки, каждый раз тщательно размешивая. Варить пока соус не загустеет и не выпарится до 3 чашек. Добавить трюфеля и масло с омарами, снова тщательно размешать до однородной массы. Снять с огня, отлить три четверти чашки в отдельную посуду. Разогреть верхний гриль. Смешать мясо омара с оставшимся соусом и разогреть на среднем огне. Выложить смесь в половинки панциря. Полить сохраненным соусом, посыпать сыром Пармезан. Подрумянить под грилем 1–2 минуты (6 порций)

Примечание: Для масла с омарами растереть в ступке клешни, икру и печень омара. Смешать с 6 унциями (полторы палочки) несоленого масла. Разогреть смесь в сотейнике, чтобы масло полностью растопилось. Процедить через частое сито. Перед употреблением охладить.

ЖАРКОЕ ИЗ БЕЛКИ

3 очищенные и разделанные белки
пол-чайной ложки паприки
пол-чайной ложки соли
1 чашка обычной муки
2 столовые ложки сливочного масла
1 столовая ложка оливкового масла
6 тонких ломтиков ветчины из Джорджии
2 крупных луковицы, нарезанных кольцами
четверть фунта шампиньонов, нарезанных ломтиками
4 картофелины, нарезанные ломтиками
1 чайная ложка свежемолотого черного перца
три четверти чашки сухого красного вина

Разрезать белок на порционные куски. Смешать муку с солью и паприкой, обвалять мясо в муке. Разогреть в сковороде смесь сливочного и оливкового масла, обжарить мясо до румяной корочки.

Смазать жаропрочную кастрюлю сливочным маслом и выстелить дно двумя ломтиками ветчины. Уложить слой мяса, слой лука, слой грибов и слой картофеля. Поперчить, и повторить укладку слоями, начиная с ветчины. Накрыть оставшимися 2 ломтиками ветчины. Залить вином и накрыть крышкой. Запечь на полтора-два часа. Подавать в кастрюле. (4–6 порций)

РУЛЕТ ИЗ БАРАНИНЫ

полтора фунта молотой баранины
пол-фунта молотой постной свинины
4 яйца
две трети чашки накрошенного хлеба
четверть чашки мелконарезанной петрушки
четверть чашки мелконарезанного лука-шалот
1 чайная ложка мелконарезанного свежего базилика (или пол-чайной ложки сушеного)
полторы чайные ложки соли
1 чайная ложка свежемолотого черного перца
пол-чашки тертого сыра Пармезан
2 столовые ложки зеленого перца, нарезанного кубиками
пол-чашки сухого белого вина
пол-чашки топленого масла

3 столовые ложки Вустерского соуса
5 картофелин среднего размера
3 унции сливочного масла
одна восьмая чайной ложки мускатного ореха

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. В глубокой миске руками тщательно смешать баранину, свинину, 2 яйца, накрошенный хлеб, петрушку, лук-шалот, базилик, 1 чайную ложку соли, пол-чайной ложки перца, Пармезан, зеленый перец и вино. Сформовать овальный рулет и уложить на решетку в мелкий протвень. Соединить топленое масло и Вустерский соус, взбить, обмазать рулет и запечь на 1.5 часа.

Тем временем очистить картофель, нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде. Через 20 минут слить воду и размять картофель, постепенно добавляя сливочное масло. Добавить оставшиеся 2 яйца, взбивая до однородной массы. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех.

Вынуть рулет из духовки, уложить на жаропрочное сервировочное блюдо. Дать постоять 10 минут. Кондитерским мешком выложить вокруг рулета картофельное пюре. Увеличить жар в духовке до 450 Фаренгейта и запечь рулет в духовке образования румяной корочки на пюре (3–5 минут). (4 порции)

Примечание: Рулет можно подавать с соусом карри, приготовленном из 2 столовых ложек сливочного масла, 2 столовых ложек муки, полутора чашек говяжьего бульона и 1 столовой ложки порошка карри.

МОРКОВЬ ПО-ФЛАМАНДСКИ

1 фунт моркови
четверть чашки холодной воды
8 столовых ложек сливочного масла
четверть чайной ложки соли
3 столовые ложки сахара
1 столовая ложка тертой апельсинной цедры
3 яичных желтка
пол-чашки жирных сливок
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
2 столовые ложки растопленного несоленого сливочного масла

Очистить и промыть морковь, нарезать на куски длиной 1 дюйм. Бланшировать в кипятке 5 минут. Откинуть на сито и переложить в смазанную маслом жаропрочную кастрюлю. Залить холодной водой, добавить сливочное масло, сахар и соль. Накрыть крышкой и довести до кипения. Уменьшить огонь и проварить морковь еще 20 минут, периодически встряхивая кастрюлю, чтобы морковь не прилипала к стенкам. За пять минут до готовности добавить апельсинную цедру, перемешать. Снять с огня. Смешать яичный желток со сливками, петрушкой и растопленным маслом. Добавить смесь в кастрюлю, и осторожно размешивая, разогреть на медленном огне, не доводя до кипения. Когда соус загустеет, снять с огня и подавать немедленно (4–6 порций).

СУП ИЗ КАШТАНОВ

2 фунта каштанов
1 столовая ложка растительного масла
6 столовых ложек сливочного масла
1 стебель сельдерея, нарезанный ломтиками
1 стебель лука-порея, нарезанный ломтиками
1 морковь, нарезанная ломтиками
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
4 чашки куриного бульона
1 яичный желток
2 столовые ложки сухого белого вина
1 чашка нежирных сливок
1 чашка взбитых жирных сливок (или взбитой сметаны)

Очистить каштаны от скорлупы — надрезать сверху острым ножом крест-накрест, смазать растительным маслом, уложить в мелкий протвень и запечь на 5-10 минут в духовке, разогретой до 450 Фаренгейта. Удалить скорлупу и внутреннюю оболочку.

В глубоком сотейнике растопить 4 столовые ложки сливочного масла, спассеровать сельдерей, лук-порей и морковь в течение 5 минут. Посолить и поперчить. Добавить очищенные каштаны и залить бульоном. Довести до кипения, и проварить на медленном огне до мягкости. Шумовкой достать каштаны и овощи и измельчить в блендере до пюреобразного состояния. Переложить в сотейник с бульоном и добавить оставшееся сливочное масло. Взбить яичный желток с нежирными сливками и белым вином, добавить к этой смеси немного пюре, тщательно

перемешать, и тонкой струйкой влить в суп, постоянно помешивая. Подавать горячим, добавив столовую ложку взбитых сливок (или сметаны) (примерно 5 чашек)

СУП ПО-МАДРИДСКИ СО СВЕКОЛЬНЫМ СОКОМ (SOUP MADRILIENE)

2 чашки куриного бульона
2 чашки томатного сока
пол-чашки свекольного сока
четверть чашки сухого шерри
пол-чайной ложки тертого лука
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
1 чашка сметаны
1 столовая ложка мелконарезанного шнитт-лука
3 столовые ложки красной икры

В кастрюле смешать куриный бульон, шерри, томатный и свекольный соки. Добавить тертый лук. Довести суп до кипения, размешать и варить 15 минут. Посолить и поперчить. Смешать в отдельной миске сметану, шнитт-лук и икру. Слегка остудить суп и подавать теплым, добавив столовую ложку сметаны. (примерно 4 чашки).

СЛИВОЧНЫЕ ТОСТЫ

6 ломтиков хлеба
2 столовые ложки сливочного масла
1 чашка молока
1 чашка жирных сливок
2 столовые сложки сливочного масла
1 столовая ложка обычной муки
1 чайная ложка сахара

Обрезать корки с хлеба, поджарить ломтики в тостере до золотисто-коричневого цвета. Намазать маслом, выложить на сервировочное блюдо. Смешать и подогреть сливки с молоком. Смешать в пасту масло и муку (beurre manie), по кусочку добавлять пасту в разогретые сливки, постоянно помешивая. Добавить сахар и полить тосты сливочным соусом. (2–3 порции)

БУЛЬОН

3 фунта говяжьей голяшки
2 крупные телячьи бабки
2.5 кварты холодной воды
1 чайная ложка соли
8 горошин черного перца
4 стебля лука-порея, нарезанного кусками
4 крупные моркови, нарезанные кусками
1 крупная луковица, нарезанная дольками
1 веточка петрушки
1 чайная ложка свежего тимьяна (или пол-чайной ложки сушеного)
1 лавровый лист
1 стебель сельдерея с листьями
3 яичных белка
пол-чашки сухого шерри

В большой кастрюле залить говядину и кости холодной водой, медленно довести до кипения, снять жир, добавить соль, черный перец, лук-порей, морковь и лук. Добавить букет гарни (петрушка, тимьян, лавровый лист и сельдерей). Снова довести до кипения и снять жир. Продолжать варить на очень медленном огне под крышкой 3 часа. Процедить бульон, остудить и удалить весь жир с поверхности.

Перелить холодный бульон в кастрюлю, добавить белки, и взбивать ручным венчиком или электрическим миксером на очень слабом огне, пока бульон не закипит. Проварить, помешивая, 5 минут. Снять с огня и дать постоять 15 минут. Смочить холодной водой два слоя марли, отжать. Выстлать сито влажной марлей и осторожно процедить бульон. Перелить процеженный бульон в кастрюлю, добавить шерри. Подогреть. (примерно 2 кварты)

ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ ФРИЦА

1 кварта подсоленной воды
1 мелконарезанный зубок чеснока
1 мелконарезанный стебель сельдерея
1 столовая ложка мелконарезанного лука-шалот

1 веточка петрушки
1 лавровый лист
2 фунта куриной печенки
пол-чайной ложки соли
одна восьмая чайной ложки свежемолотого черного перца
пол-чайной ложки мускатного ореха
2 чайные ложки сухой горчицы
4 унции несоленого масла
2 столовые ложки коньяка
1 столовая ложка марсалы
1 мелконарезанный трюфель
2 столовые ложки топленого масла
зеленые оливки, фаршированные перцем пимьенто — для украшения.

Вскипятить воду и добавить в нее чеснок, сельдерей, лук-шалот, петрушку и лавровый лист. Проварить на медленном огне 5 минут. Добавить промытые печенки, разрезанные пополам, и варить под крышкой еще 10 минут.

Снять с огня, извлечь печенки шумовкой, крупно нарезать, переложить в блендер, добавив соль, перец, мускатный орех, сухую горчицу, нарезанное кусками масло, коньяк и марсалу. На низких оборотах перемолоть в однородную массу. Переложить в миску, добавить трюфель, перемешать.

Смазать форму для паштета топленым маслом, заполнить паштетом. Плотно закрыть и поставить на ночь в холодильник. При подаче выложить из формы на охлажденное сервировочное блюдо, нарезать оливки кружочками, украсить паштет. Подавать с тостами или поджаренным хлебом (2 чашки)

ДОМАШНИЕ БУЛОЧКИ

1 пакет дрожжей
одна с четвертью чашки воды
3.5–4 чашки просеянной обычной муки
1 столовая ложка соли
четверть чашки кукурузной муки
1 яичный белок

Растворить дрожжи в четверти чашки теплой воды, дать постоять 5 минут. В глубокой миске замесить тесто из дрожжей, 2 чашек муки, 1 чашки воды и соли, добавляя понемногу

оставшуюся муки до получения крутого теста. Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность, накрыть полотенцем и дать отдохнуть 10 минут. Вымесить в течение 10 минут до эластичности. Переложить в слегка смазанную жиром миску, накрыть полотенцем, оставить подходить в теплом месте. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое. Примять и дать взойти еще раз. Перенести на присыпанную мукой поверхность, примять и разделить на четыре части. Накрыть полотенцем и дать отдохнуть 10 минут.

Нарезать каждую четвертинку на 2–3 куска, сформовать овальные булочки, переложить на протвень, присыпанный кукурузной мукой. Смазать верх булочек смесью 1 столовой ложки воды и белка. Дать подойти вдвое. Острым ножом сделать неглубокий надрез крест-накрест на каждой булочке. Разогреть духовку до 450 Фаренгейта. Выпекать 20 минут или пока не зарумянятся. Чтобы корочка хрустела, поставить сосуд с водой на нижнюю решетку духовки.

(10 булочек)

БУТЕРБРОДЫ С КОТЛЕТАМИ ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ

полтора фунта мелконарезанной крольчатины
четверть чашки сливочного масла
четверть чашки мелконарезанного лука-шалот
треть чашки сухого белого вина
пол-чашки накрошенного хлеба
пол-чашки панировочных сухарей
2 крупных яйца, взбить
четверть чашки мелконарезанной петрушки
полторы чайных ложки сухой горчицы
1 чайная ложка соли
2 столовые ложки топленого масла
поджаренные булочки
ломтики лайма

Разделать кролика, снять мясо с костей, пропустить через мясорубку. Растопить сливочное масло в сковороде и спассеровать лук-шалот до золотистого цвета. Добавить вино, пол-чашки хлеба, яйца, петрушку, горчицу, соль и крольчатину. Перемешать, сформовать 6 котлет, обвалять в панировочных сухарях. Обжарить котлеты в топленом масле с обеих сторон до румяной корочки. Подавать на поджаренных булочках с

ломтиками лайма. (6 порций)

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ ИЗ ДЖОРДЖИИ

Слегка поджарить в тостере ломтики хлеба и смазать их дижонской горчицей. Уложить на тост тонконарезанную ветчину и небольшой кусочек свежего ананаса. Поместить на 1–2 минуты под гриль на высоком жару, чтобы ананас подрумянился. Накрыть вторым тостом, подавать немедленно.

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С ОГУРЦОМ И КРЕВЕТКАМИ

Смазать ломтики тоста соусом тартар, добавить мелкие отварные креветки и ломтики огурца, предварительно замаринованные (1 час) в смеси винного уксуса с эстрагоном (пол-чашки) и сахара (1 столовая ложка). Накрыть вторым тостом, смазанным соусом тартар.

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С СОЛОНИНОЙ

Намазать тост сливочным маслом, сверху уложить ломтики солонины, добавить дижонской горчицы, дольки помидоров и листья зеленого салата. Накрыть вторым тостом.

ЯЙЦА ПО-ЙОРКШИРСКИ

1 столовая ложка сливочного масла
1 фунт тертого чеширского сыра
1 чашка эля
7 крупных яиц
четверть чайной ложки соли
1 чайная ложка сухой горчицы
2 капли Табаско

6 ломтиков канадского бекона (грудинки)
3 английских булочки
2 столовые ложки дижонской горчицы

Растопить сливочное масло на водяной бане. Добавить сыр, и по мере его растворения, по частям влить эль, постоянно помешивая. Взбить одно яйцо и добавить его к смеси, вместе с солью, сухой горчицей и Табаско, продолжая помешивать соус до однородной массы. Уменьшить огонь.

Отварить 6 яиц в пашотнице (без скорлупы); слегка обжарить ломтики бекона на гриле. Разрезать английские булочки пополам, поджарить в тостере и смазать тонким слоем дижонской горчицы. Выложить булочки на жаропрочное сервировочное блюдо, полить соусом, уложить сверху ломтик поджаренного бекона и яйцо-пашот. Посыпать тертым сыром. Поместить на несколько минут под раскаленный гриль до образования румяной корочки (6 порций).

Часть 9. ГОСТИ И ГОСТЬИ

ЗАПЕКАНКА С КЛЕМАМИ (ВЕНЕРКАМИ)

2 дюжины моллюсков
3 столовые ложки сливочного масла
6 крупных шампиньонов
1 зеленый перец
4 крупных яйца
2 картофелины
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки
1 столовая ложка мелконаерзанного свежего шнитт-лука
2 чайные ложки соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
1 столовая ложка сухого шерри
четверть чайной ложки паприки
6 ломтиков бекона

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Очистить и мелко нарезать моллюсков. Обжарить в сливочном масле 5 минут. Нарезать грибы и сладкий перец, добавить к моллюскам, подрумянить. Снять с огня, слить жир.

Взбить яйца. Отварить неочищенный картофель в подсоленной воде до мягкости. Очистить от кожуры, нарезать ломтиками. В глубокой миске смешать яйца, картофель, петрушку, шнитт-лук, соль, черный перец и шерри. Добавить моллюсков, сладкий перец и грибы, тщательно перемешать и переложить в смазанную сливочным маслом жаропрочную кастрюлю или форму для выпечки. Посыпать паприкой и запечь 30–35 минут.

Поджарить до хруста ломтики бекона. Промокнуть бумажным полотенцем и раскрошить. Перед подачей посыпать блюдо крошками бекона. Подавать в кастрюле. (4 порции)

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ГРИБАМИ

6 столовых ложек сливочного масла
1 чайная ложка мелконарезанного лука-шалот

полтора фунта куриных печенок
2 столовые ложки сухого белого вина
1 чайная ложка мелконарезанного шнитт-лука
1 чайная ложка мелконарезанного свежего кервеля (или пол-чайной ложки сушеного)
1 чайная ложка мелконарезанного свежего базилика (или пол-чайной ложки сушеного)
четверть фунта мелких шампиньонов
6 ломтиков хлеба
1 чашка соуса по-беарнски (sause bearnaise, см. примечание)

Разогреть духовку до 400 Фаренгейта. Промыть куриную печенку, очистить от пленок, обсушить на бумажных полотенцах и нарезать тонкими ломтиками. В сковороде растопить 4 столовые ложки сливочного масла и спассеровать лук-шалот до золотистого цвета. Добавить печенку, вино, шнитт-лук, кервель и базилик, проварить 3 минуты на медленном огне. Очистить грибы, удалить ножки, и в отдельной сковороде быстро обжарить их в оставшихся 2 столовых ложках сливочного масла. Слить жир и добавить грибы к печенке. Срезать с хлеба корку, поджарить хлеб в тостере и выложить ломтики на протвень. Уложить печенку на подготовленные кусочки тоста, полить соусом по-беарнски и запечь в духовке 2–3 минуты (6 порций)

Примечание: Для соуса по-беарнски — растереть до густоты 3 яичных желтка. В сотейнике выпарить пол-чашки винного уксуса с эстрагонов до образования 2 столовых ложек, добавить к жидкости 2 чайные ложки мелконарезаного лука-шалот, пол-чайной ложки свежемолотого черного перца, щепотку тимьяна и 2 столовые ложки горячей воды. Вбить в смесь яичные желтки, поставить сотейник на водяную баню. Медленно добавить пол-чашки растопленного сливочного масла, постоянно взбивая, до получения однородной массы. Добавить щепотку кайеннского перца, 1 чайную ложку мелконарезананого свежего эстрагона и тонкий ломтик лимона. Подавать теплым.

МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ

4 дюжины мидий
2 чашки сухого белого вина
1 лавровый лист
1 морковка

2 луковицы
4 столовые ложки сливочного масла
пол-чашки мелконарезанного сельдерея
5 столовых ложек обычной муки
1 чайная ложка соли
1 чашка жирных сливок
3 столовые ложки марсалы

Обработать мидии — промыть несколько раз холодной водой, отскрести раковины ножом, удалив «бороды». Выложить мидии в большую кастрюлю, залить вином, добавить лавровый лист, нарезанную морковь и одну луковицу. Накрыть, довести до кипения, уменьшить огонь и варить 5–6 минут, пока раковины не раскроются. Снять с огня, остудить и извлечь моллюсков из раковин. Бульон процедить через частое сито или марлю, сохранить.

Растопить масло в сковороде, мелко нарезать оставшуюся луковицу и спассеровать в масле с сельдереем до мягкости, но не зажаривая. Переложить овощи в блендер и размолоть в пюре. Добавить к пюре соль и муку, хорошо размешать, перелить в кастрюлю. Добавить 1 чашку бульона и варить на медленном огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Добавить сливки и прогреть, но не кипятить. Добавить марсалу, посолить, поперчить, добавить мидий, хорошенько перемешать и подаавть немедленно (4–6 порций)

Вариант: Суп-пюре (bisque) из мидий — добавить мидии в блендер вместе с луком и сельдереем, измельчить в пюре. Для супа использовать 2 чашки бульона и 2 чашки молока, после чего добавить сливки — и далее по рецепту.

ПРИЧУДА НЕПТУНА

1 чашка рыбного бульона или бульона из моллюсков
пол-чашки сливочного масла
1 чайная ложка соли
одна восьмая чайной ложки молотого белого перца
одна восьмая чайной ложки мускатного ореха
1 чашка просеянной обычной муки
4 крупных яйца
пол-чашки отварных креветок средней величины
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки

пол-чашки майонеза
пол-чашки копченой семги
1 столовая ложка каперсов
веточки петрушки
ломтики лимона и лайма

Разогреть духовку до 400 Фаренгейта. Разогреть в кастрюле на среднем огне бульон, сливочное масло, соль, перец и мускатный орех. Когда масло растопится, добавить муку, перемешивая деревянной ложкой, пока тесто не начнет отставать от стенок. Снять с огня. Добавить по 1 яйцу, каждый раз хорошо вымешивая тесто. Переложить в кондитерский мешок, выдавить шарики теста размером в 1 дюйм на смазанный жиром протвень, на расстоянии 1.5–2 дюйма друг от друга. Выпекать 10–15 минут, до золотисто-коричневого цвета. При выпечке тесто должно увеличиться вдвое. Вынуть из духовки и остудить.

Подготовить начинки из креветок и семги — пропустить креветок через блендер, выложить в небольшую миску, добавить петрушку и немного майонеза, перемешать. Пропустить копченую семгу через блендер, выложит в отдельную миску, добавить каперсы и немного майонеза, перемешать.

Острым ножом разрезать подготовленные шарики из заварного теста поперек на две части, заполнить нижнии половинки начинкой (через кондитерский мешок) из креветок или из семги, накрыть крышечкой. Украсить веточками петрушки и ломтиками лимона и лайма (18–24 штуки)

"СЛАДКОЕ МЯСО" (ЗОБНАЯ И ПОДЖЕЛУДОЧНАЯ ЖЕЛЕЗЫ ТЕЛЕНКА)

6 пар телячьих желез
2 луковицы, нарезанных кубиками
2 моркови, нарезанных кубиками
6 столовых ложек сливочного масла
6 столовых ложек муки
1 мелконарезанный зубок чеснока
2 чашки говяжьего бульона
1 лавровый лист
1 нарезанный стебель сельдерея
1 веточка петрушки
1 чайная ложка мелконарезанного свежего тимьяна (или четверть чайной ложки сушеного)

1 чайная ложка соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
1 чашка марсалы
1 чайная ложка бульонного концентрата (glace de viande, см. рецепт ниже)

Промыть железы, опустить в кипяток на 3–4 минуты. Слить воду и обработать железы, удалить оболочку и соединительную ткань. Спассеровать лук и морковь в сливочном масле примерно 15 минут. Добавить муку, и прожарить еще 3–4 минуты, добавить чеснок и говяжий бульон. Постоянно помешивая, варить на медленном огне до загустения. Добавить лавровый лист, сельдерей, петрушку, тимьян, соль, перец и железы. Неплотно накрыть крышкой и проварить на медленном огне 30–40 минут.

В отдельной посуде выпарить марсалу наполовину на сильном огне. Снять железы с огня, нарезать на куски. Процедить соус и добавить к нему марсалу и концентрат. Посолить и поперчить. Если соус слишком жидкий, добавить к нему немного масла смешанного с равной частью муки (beurre manie). Залить железы соусом, перемешать и подавать немедленно (4–6 порций)

БУЛЬОННЫЙ КОНЦЕНТРАТ (GLACE DE VIANDE)

7–8 фунтов говяжьей голяшки с
7–8 фунтов телячьей голяшки
4–5 фунтов куриных спинок и шеек
1 нарезанный пучок сельдерея
6 нарезанных морковок
4–5 нарезанных луковиц
4 нарезанных стебля лука-порея
3 кварты воды
2 чашки мякоти помидоров

Разрубить говяжьи и телячьи кости на куски размером 2–3 дюйма. Уложить голяшки и курицу в большую сковороду и обжарить в духовке при температуре 450 Фаренгейта до коричневого цвета. Переложить в глубокую кастрюлю, добавить сельдерей, морковь, лук, лук-порей, помидоры и воду, довести до кипения. На очень медленном огне (можно через рассеиватель) варить под крышкой как минимум 12 часов, периодически удаляя пену и жир с поверхности. Процедить бульон, выбрости кости и овощи. Перелить бульон в кастрюлю и продолжать варку, не

накрывая крышкой, пока бульон не выпарится наполовину. Удалить жир с поверхности.

Процедить бульон через частое сито или два слоя марли. Продолжить варку на медленном огне, пока бульон не загустеет до консистенции джема. Переложить в небольшие баночки, остудить и хранить в морозилке до употребления. (1 чашка концентрата)

ЛЕПЕШКИ ПО-КРЕОЛЬСКИ С СЫРНЫМ СОУСОМ

1 фунт креветок средней величины
пол-чашки белого вина
пол-чашки воды
1 лавровый лист
6 горошин черного перца
1 небольшая луковица, нарезанная кольцами
1 чашка обычной муки
1 чайная ложка пекарского порошка
пол-чайной ложки соли
одна восьмая чайной ложки кайеннского перца
2 крупных яйца
пол-чайной ложки лимонного сока
1 чашка растительного масла

Очистить креветок от панцирей и удалить центральную жилу. Довести вино с водой до кипения, добавить лавровый лист, черный перец и лук. Добавить креветок и варить 3–4 минуты. Извлечь креветок шумовкой. Процедить и сохранить бульон. Крупно нарезать креветок. Просеять муку, пекарский порошок, соль и кайеннский перец. Взбить яйца и смешать с процеженным бульоном. Добавить яичную смесь к муке, смешать. Добавить креветок, лимонный сок, хорошо перемешать.

Разогреть растительное масло на большой сковороде. Сформовать из теста лепешки, и обжарить в масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Выложить на сервировочное блюдо и подавать с сырным соусом (12 лепешек)

СЫРНЫЙ СОУС

2 столовые ложки муки

2 столовые ложки обычной муки
полторы чашки нежирных сливок
щепотка кайеннского перца
1 столовая ложка лимонного сока
три четверти чашки тертого сыра Чеддар
1 чайная ложка томат-пасты
2 столовые ложки сухого шерри

Растопить сливочное масло в сковороде, обжарить в масле муку 2 минуты, постепенно добавить сливки, постоянно помешивая венчиком до загустения соуса. Добавить лимонный сок, кайеннский перец и сыр, помешивая, пока сыр не расплавится. Добавить томат-пасту и шерри. Тщательно размешать и подавать горячим.

ЖАРЕНЫЕ ПЕРЕПЕЛА VERONIQUE

6 обработанных перепелов
соль и свежемолотый перец по вкусу
полторы чашки отварного дикого риса
пол-чашки растопленного сливочного масла
две трети чашки сухого белого вина
пол-чашки телячьего бульона
пол-чашки очищенных от кожуры ягод белого винограда, без семян
12 ломтиков хлеба (по рецепту Фрица, см. выше в разделе…)
полтора фунта отварной ветчины из Джорджии

Разогреть духовку до 450 Фаренгейта. Промыть и обсушить перепелов. Натереть изнутри солью и перцем. Нафаршировать тушки смесью дикого риса с четвертью чашки растопленного масла. Перевязать тушки суровой ниткой, уложить на мелкую сковороду для жарки, смазать оставшимся сливочным маслом и обжарить в духовке 5 минут при температуре 450 Фаренгейта. Уменьшить жар до 325 Фаренгейта, и прожарить еще 20 минут, снова смазав маслом. Переложить на подогретое сервировочное блюдо, не давая остыть.

Залить сковороду вином и бульоном, довести до кипения. Уменьшить огонь, добавить в сковороду виноградины и проварить 5 минут. Посолить и поперчить соус.

Обжарить хлеб в сливочном масле, нарезать треугольниками. Уложить кусочки на сервировочное блюдо, покрыть небольшими

ломтиками тонконарезанной ветчины, уложить перепелов на хлеб и полить соусом. Оставшийся соус подать отдельно. (6 порций)

Вариант: (без хлеба и ветчины) Перепела фламбэ. Уложить готовых перепелов в жаропрочную кастрюлю, залить соусом, тушить на слабом жару в духовке 10–15 минут. Вытащить кастрюлю из духовки. Подогреть пол-чашки коньяка. Непосредственно перед подачей, залить перепелов коньяком, поджечь и подавать горящими (фламбэ).

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА В СОУСЕ АБАНО

6-12 ломтиков отварной говяжьей вырезки (см. рецепт ниже)
3 сваренных вкрутую яйца
1 чайная ложка сухой горчицы
пол-чайной ложки соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
полторы чашки оливкового масла
пол-чашки уксуса с эстрагоном
пол-чашки мелконарезанных маринованных огурцов
1 столовая ложка каперсов
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
1 столовая ложка мелконарезанного кервеля (или 1 чайная ложка сушеного)
пол-столовой ложки томат-пасты

Выложить ломтики вырезки на сервировочное блюдо. Размять яичные желтки, смешать с горчицей, солью, перцем и четвертью чашки оливкового масла. Взбить венчиком в пасту. Тонкой струйкой ввести оставшееся оливковое масло, не переставая взбивать, влить уксус. Добавить маринованные огурцы, каперсы, петрушку, кервель и томат-пасту, тщательно размешать. Соус по консистенции должен напоминать майонез. Нарезать отварной белок на тонкие полоски и добавить к соусу. Полить мясо соусом, украсить блюдо зажаренными половинками помидоров. (6 порций)

ОТВАРНАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

4–5 фунтов говяжьего филе куском

пол-чашки моркови, нарезанной ломтиками
пол-чашки лука, нарезанного ломтиками
1 стебель сельдерея, нарезанный ломтиками
1 лавровый лист
2 веточки петрушки
1 столовая ложка соли
5 чашек сухого белого вина
4–6 столовых ложек растительного масла

Приготовить маринад из моркови, лука, сельдерея, лаврового листа, петрушки, соли и белого вина. Замариновать мясо на ночь. Извлечь филе, обсушить. Разогреть растительное масло в большой кастрюле на сильном огне, подрумянить мясо. Слить масло и залить мясо маринадом. Варить на слабом огне как минимум три с половиной часа, периодически переворачивая. Выложить мясо, остудить.

БАРАНЬИ ПОЧКИ ПО-БУРГУНДСКИ (BOURGUIGNONNE)

18 бараньих почек
пол-чашки обычной муки
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
6 столовых ложек сливочного масла
2 мелконарезанных лука-шалот
пол-фунта мелконарезанных шампиньонов
2 чашки сухого красного вина
половинка лаврового листа
1 столовая ложка мелконарезанного кресс-салата
1 столовая ложка мелконарезанного сельдерея
четверть чайной ложки тимьяна

Замочить почки в холодной воде на 10 минут. Очистить от пленки и соединительных тканей, разрезать вдоль пополам. Смешать муку с солью и перцем, обвалять почки в муке (муку сохранить).

Обжарить почки в 4 столовых ложках сливочного масла до румяной корочки, снять со сковороды. Добавить на сковороду лук-шалот и грибы, присыпать мукой, прожарить на слабом огне 5 минут, периодически помешивая. Добавить вино, лавровый лист, кресс-салат, сельдерей, тимьян, пол-чайной ложки соли и щепотку черного перца. Хорошо перемешать. Добавить почки, накрыть сковороду и тушить на слабом огне 25 минут. Перед

подачей вытащить лавровый лист, добавить оставшиеся 2 столовые ложки сливочного масла, посолить и поперчить. Подавать с отварным рисом (6 порций)

ВЯЛЕНАЯ ТРЕСКА (BACALHAU)

1.5–2 фунта вымоченной вяленой трески (см. примечание)
2 крупных луковицы, нарезанных ломтиками
6 столовых ложек сливочного масла
1 мелконарезанный зубок чеснока
3 крупных картофелины
2 столовых ложки панировочных сухарей
10 зеленых оливок (без косточек)
10 черных маслин
4 крутых яйца
пол-чашки мелконарезанной свежей петрушки
винный уксус
оливковое масло
свежемолотый черный перец

Уложить треску в кастрюлю, залить холодной водой, так, чтобы полностью покрыть рыбу. Довести до кипения, уменьшить огонь и проварить 15 минут, до мягкости. Слить воду, очистить от кожи и костей. Вилкой разделить рыбу на крупные куски. Спассеровать лук в 3 столовых ложках сливочного масла до золотистого цвета. Добавить чеснок. Отварить неочищенный картофель в подсоленной воде. Примерно через 20 минут снять с огня и очистить от кожуры под проточной холодной водой. Обсушить и нарезать кубиками размером четверть дюйма.

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Смазать кастрюлю емкостью полторы кварты оставшимися 3 столовыми ложками сливочного масла. Выложить половину картофеля на дно кастрюли, затем половину трески, половину лука. Поперчить и повторить укладку слоями. Присыпать верх панировочными сухарями. Запечь на 15 минут до образования румяной корочки. Подавать с оливковым маслом, уксусом и черным молотым перцем. (4 порции)

Примечание: Для подготовки вяленой трески, предварительно вымочить ее в холодной воде как минимум сутки, меняя воду два-три раза.

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ

2 отварные курицы
3 столовые ложки сливочного масла
четверть чашки мелконарезанного лука-шалот
2 столовые ложки обычной муки
1 чашка куриного бульона
четверть фунта шампиньонов
соль и свежемолотый перец по вкусу
Тесто для пирога, раскатанное в круг диаметром 9 дюймов

Удалить кожу и кости у охлажденных отварных кур. Нарезать мясо, удалив сухожилия. Разогреть в сковороде 2 столовые ложки сливочного масла, спассеровать лук-шалот 3–4 минуты. Добавить муку, тщательно размешать и обжарить 2 минуты. Тонкой струйкой добавить бульон, и проварить на медленном огне до загустения, непрерывно помешивая.

В отдельной сковороде обжарить очищенные нарезанные грибы в оставшейся столовой ложке сливочного масла, добавить грибы к соусу. Посолить и поперчить. Залить соусом куриное мясо и переложить в жаропрочную глиняную кастрюлю. Накрыть кастрюлю кругом теста, выпекать в духовке при 350 Фаренгейта 25–30 минут, пока тесто не подрумянится (4 порции)

Вариант: Обжарить трюфель целиком в сливочном масле, мелко нарезать и добавить к соусу. Вместо теста для пирога приготовить тефтели — пропустить куриное филе через мясорубку, добавить 1 чашку молока, 1 чашку накрошенного хлеба, соль, перец, мускатный орех по вкусу и 2 столовые ложки растопленного сливочного масла. Взбить 2 яичных белка в густую пену и добавить к фаршу. Сформовать небольшие шарики и отварить их в кипящем курином бульоне, пока они не всплывут на поверхность. Вынуть шумовкой и уложить в глиняную кастрюлю поверх начинки из куриного мяса. Запекать в духовке при температуре 350 Фаренгейта 15 минут.

ОТВАРНАЯ КУРИЦА

2 кварты воды
2 чашки сухого белого вина

полтора фунта говяжьих костей
1 нарезанная морковь
1 нарезанный стебель сельдерея
1 нарезанная луковица среднего размера
2 веточки петрушки
1 лавровый лист
2 чайные ложки соли
2 курицы (полтора-два фунта каждая)

Уложить говяжьи кости в глубокую кастрюлю, залить водой и вином. Добавить морковь, сельдерей, луковицу, петрушку, лавровый лист и соль. Проварить на медленном огне полтора часа. Посолить тушки кур изнутри и перевязать суровой ниткой.

Когда бульон из говяжьих костей сварится, процедить его, уложить кур в кастрюлю и залить бульоном. Довести бульон до кипения и варить кур на медленном огне 40–45 минут до готовности. Извлечь и остудить.

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА

2 чашки просеянной обычной муки
2 яичных желтка
2 столовые ложки сахара
четверть чайной ложки соли
1 чашка сливочного масла
ледяная вода

Просеять муку в миску, сделать в центре углубление. Положить в углубление желтки, сахар, соль и масло, нарезанное на куски. Руками или ручным миксером на малых оборотах вымешать крутое тесто, добавив, при необходимости, несколько капель ледяной воды. Сформовать шар, обернуть в фольгу или вощеную бумагу, охладить в холодильнике не менее часа.

Часть 10. УЖИН С КОЛЛЕГАМИ

ЧЕРЕПАХОВЫЙ СТЕЙК

6 порционных кусков черепашьего мяса
пол-чашки сливочного масла
1 столовая ложка мелконарезанного лука-шалот
три четверти чашки мадеры
сок половинки лимона
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
мелконарезанный кресс-салат

Смазать куски маслом, поджарить на гриле с одной стороны до румяной корочки. Перевернуть, смазать маслом с незажаренной стороны и поджарить до готовности. Выложить на подогретое сервировочное блюдо, не дать остыть.

Поддон из-под гриля, куда стек сок при жарке, перенести на плиту и обжарить в нем лук-шалот, добавив при необходимости сливочного масла. Влить мадеру и довести до кипения. Добавить лимонный сок и еще одну столовую ложку сливочного масла. Снять с огня, размешать, пока все масло не растопится. Посолить, поперчить, и полить мясо соусом. Украсить мелконарезанным кресс-салатом. (6 порций)

КОПЧЕНАЯ ПИКША (FINNAN HADDIE)

2 фунта копченой пикши
1 чашка молока
1 чашка воды
четверть чашки сливочного масла
3 столовые ложки обычной муки
2 чашки жирных сливок
свежемолотый черный перец по вкусу
одна восьмая чайной ложки мускатного ореха
1 столовая ложка мелконарезанного перца пимьенто
4 яйца вкрутую
панировочные сухари
12 треугольных ломтиков хлеба, обжаренных в анчоусном

масле (см. рецепт ниже)

Замочить копченую пикшу в воде на 1 час. Слить воду, выложит в глубокую кастрюлю, залить молоком и водой. Довести до кипения, снять с огня, дать постоять 10–15 минут. Когда рыба остынет, очистить от кожи и костей, сохранить молочный бульон.

Растопить сливочное масло в глубокой сковороде, добавить муку и обжарить в масле на слабом огне. Добавить сливки и одну чашку с четвертью молочного бульона. Проварить, периодически помешивая, пока соус слегка не загустеет. Поперчить, добавить мускатный орех и проварить еще несколько минут. Снять с огня, отмерить четверть чашки и сохранить.

Разломать пикшу на кусочки, соединить с соусом. На слабом огне отварить несколько минут, чтобы прогреть рыбу. Перелить в мелкую жаропрочную кастрюлю, присыпать сверху перцем пимьенто и уложить нарезанные ломтиками крутые яйца. Полить оставленной четвертью чашки соуса. Посыпать панировочными сухарями и зарумянить под грилем. Подавать с анчоусными тостами (4 порции)

АНЧОУСНЫЕ ТОСТЫ

12 ломтиков белого хлеба
пол-чашки анчоусного масла

Растереть пестиком 8 филе анчоусов с соком 1 лимона (или 1 унцией коньяка) в ступке до однородной массы. Смешать с 1 столовой ложкой мелконарезанной свежей петрушки. Добавить смесь к 1 чашке мягкого несоленого масла и взбить. Выложить в небольшой горшочек и охладить как минимум 1 час.

Срезать с хлеба корку и нарезать треугольниками. Намазать с одной стороны анчоусным маслом и отложить. В большой сковороде растопить 2 столовые ложки масла и уложить в нее хлеб. Когда кусочки снизу подрумянятся, перевернуть и обжарить с другой стороны. При необходимости добавить масла. Подавать горячими (4 порции)

ОМЛЕТ «ЕЖИК»

6 крупных яиц

три четверти чайной ложки соли
четверть чашки бланшированного мелконарубленного миндаля
пол-чайной ложки ликера Гран Марнье (Grand Marnier)
4 ломтика бекона (грудинки)
2 столовые ложки бланшированного миндаля, нарезанного «иголочками»
5 столовых ложек сливочного масла
3 столовые ложки апельсинного джема (marmalade)

Отделить желтки от белков, взбить желтки до загустения, посолить. Взбить белки в крутую пену, соединить с желтками. В миске смешать мелконарубленный миндаль с ликером, дать постоять 10–15 минут. Обжарить бекон до хруста, промокнуть от жира бумажным полотенцем, раскрошить. Добавить бекон и миндаль с ликером к яичной смеси, тщательно перемешать. Разделить пополам и приготовить из каждой половины смеси индивидуальный омлет с половиной столовой ложки сливочного масла каждый (см. рецепт омлета с абрикосами в разделе "Завтрак в старом Манхэттене").

В отдельной сковороде обжарить нарезанный «иголочками» миндаль с одной столовой ложкой сливочного масла и растопить оставшиеся три столовых ложки масла в сотейнике. При жарке омлета, смазать полосу в центре омлета апельсиновым джемом, свернуть омлет и перенести на подогретую тарелку. Полить растопленным маслом и утыкать миндальными «иголочками». Заглазировать под разогретым до сильного жара грилем 1 минуту, подавать немедленно (2 порции)

Вариант: На завтрак или на десерт, вымочить рубленый миндаль в лимонной или миндальной эссенции, не добавлять бекон, и присыпать 1 чайной ложкой сахарной пудры, прежде чем глазировать под грилем.

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

2 курицы, весом 3 фунта каждая
2 чашки пахты (ряженки)
полторы чашки муки
1 чайная ложка соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
2 чашки растительного масла

Разрезать кур на порционные куски, замариновать на ночь в пахте. Извлечь, осушить бумажным полотенцем. Просеять муку с солью и перцем. Обвалять курицу в муке, обмакнуть в растительное масло, снова обвалять в муке, отложить. Залить масло в сковороду на глубину примерно 1 дюйм, разогреть, обжарить кур порциями, по 3–4 куска. Выложить готовую курицу на бумажные полотенца, чтобы стек жир. Уложить на подогретое сервировочное блюдо, подавать с полентой (см. ниже). (6 порций)

ПОЛЕНТА

2 чашки желтой кукурузной муки
4 чашки кипятка
1 чайная ложка соли
8 столовых ложек масла (одна палочка)
1/4 чайной ложки порошка шалфея

Медленно (тонкой струйкой) всыпать муку в кипящую воду, добавить соль. Постоянно помешивать деревянной ложкой пока не загустеет. Накрыть крышкой, перенести на водяную баню и варить еще 25 минут, периодически помешивая. Добавить масло и шалфей. Подавать горячей.

Вариант:

Переложить горячую поленту в форму, смазанную маслом и тщательно охладить. Вынуть из формы и нарезать ломтями. Обжарить в масле с обоих сторон до золотисто-коричневого цвета. Подавать с теплым медом осеннего сбора.

ГОВЯДИНА, ТУШЕНАЯ В КРАСНОМ ВИНЕ

5–6 фунтов говядины (кострец, без костей)
четверть фунта свиной солонины
2 чашки красного вина
четверть чашки винного уксуса
2 чайные ложки соли
1 чайная ложка горошин черного перца
1 нарезанная крупная луковица
2 нарезанные крупные моркови

1 нарезанный стебель сельдерея
1 зубок чеснока
4 веточки петрушки
2 лавровых листа
2 столовые ложки оливкового масла
2 столовые ложки сливочного масла
3 столовые ложки обычной муки
1 столовая ложка томат-пасты
1 чайная ложка свежего розмарина (или пол-чайной ложки сушеного)
четверть чашки коньяка

Нашпиговать мясо солониной, замариновать на сутки в холодильнике в маринаде из полутора чашек вина, уксуса, соли, черного перца, лука, моркови, сельдерея, чеснока, петрушки и 1 лаврового листа.

Извлечь мясо, обсушить, сохранить маринад. Разогреть оливковое масло в большой кастрюле и обжарить мясо. Снять мясо со сковороды, слить масло. В жаропрочной кастрюле растопить сливочное масло, добавить муку, обжарить до золотисто-коричневого цвета, периодически помешивая. Добавить томат-пасту, розмарин, 1 лавровый лист, маринад и четверть чашки вина. Довести жидкость до кипения и добавить мясо, полив его соусом. Накрыть крышкой, уменьшить огонь и тушить 2.5–3 часа.

Выложить мясо на сервировочное блюдо. Подогреть коньяк и полить им мясо, поджечь. Вскипятить соус на сильном огне и выпарить наполовину. Снять жир, процедить соус и подавать к мясу (6–8 порций).

КАБАЧКИ СО СМЕТАНОЙ И УКРОПОМ

1.5–2 фунта кабачков
1 мелконарезанный зубок чеснока
1 нарезанная кубиками луковица
1 нарезанный кубиками зеленый сладкий перец
2 столовые ложки оливкового масла
1 чайная ложка свежего укропа (или пол-чайной ложки сушеного)
четверть чайной ложки соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
1 столовая ложка тертого сыра Пармезан

пол-чашки сметаны

Вымыть кабачки, не очищая от кожуры. Нарезать кружочками толщиной четверть дюйма. В сковороде на среднем огне разогреть оливковое масло, спассеровать чеснок, лук и зеленый перец до мягкости. Добавить кабачки и варить, не закрывая крышкой, 10–15 минут, периодически переворачивая. Смешать укроп, соль, перец, Пармезан и сметану, добавить к кабачкам и тщательно прогреть, но не кипятить (4 порции)

АВОКАДО С КРЕСС-САЛАТОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

2 спелых авокадо
пол-чашки очищенных грецких орехов
сок 1 лимона
четверть пучка молодого кресс-салата

Очистить авокадо, нарезать кубиками размером пол-дюйма. Осторожно смешать в миске с орехами, сбрызнуть лимонным соком. Уложить промытый и охлажденный кресс-салат на тарелки, ложкой выложить сверху авокадо. (4 порции)

ПОЧКИ

8 бараньих почек
3 столовые ложки сливочного масла
2 нарезанных луковицы-шалот
1 нарезанный зубок чеснока
1 нарезанная морковь
2 столовые ложки обычной муки
1 чашка говяжьего бульона
пол-чашки красного вина
1 веточка петрушки
1 нарезанный небольшой стебель сельдерея с листьями
1 щепотка тимьяна
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Разрезать почки пополам вдоль, удалить оболочку и соединительную ткань. Замочить на 1 час в холодной воде, слить воду, обсушить. Разогреть в сковороде сливочное масло,

спассеровать лук-шалот, чеснок и морковь. Добавить муку, обжарить до коричневого цвета, залить бульоном и вином. Добавить оставшиеся ингредиенты, и когда жидкость закипит, добавить почки. Варить до мягкости. Выложить почки на подогретое сервировочное блюдо, залить процеженным соусом. (4 порции)

КЛЕЦКИ С СИРОПОМ

1 чашка обычной муки
2 чайные ложки пекарского порошка
пол-чайной ложки соли
1 крупное яйцо
треть чашки молока
2 столовые ложки мелконарезанной петрушки
4 чашки говяжьего бульона
1 чашка сахара
три четверти чашки воды

Трижды просеять муку с пекарским порошком и солью. Взбить яйцо с молоком и добавить смесь тонкой струйкой к муке, размешивая, пока не образуется крутое тесто. Добавить петрушку. В большой кастрюле разогреть бульон. Обмакнуть ложку в горячий бульон, затем в тесто, и опустить ложку теста в кипящий бульон. Таким образом сформовать остальные клецки, выкладывая их на расстоянии пол-дюйма друг от друга. Накрыть крышкой и варить 5 минут, перевернуть клецки, проварить еще 5 минут.

Приготовить сироп из воды и сахара. Смешать воду с сахаром, разогреть на среднем огне до янтарного цвета. Снять с огня, не дать остыть. Когда клецки сварятся, вытащить шумовкой, уложить на подогретое блюдо, полить сиропом. Подавать горячими (24 клецки)

УЛИТКИ ПО-БУРГУНДСКИ

пол-чайной ложки мелконарезанного чеснока
2 мелконарезанных луковицы-шалот
пол-фунта сливочного масла
2 столовые ложки мелконарезанной петрушки

соль и свежемолотый черный перец по вкусу
24 консервированные улитки
пол-чашки сухого белого вина
24 крупных шампиньона

Спассеровать чеснок и лук-шалот в 2 столовых ложках сливочного масла в течение 5 минут. Снять с огня, добавить петрушку, посолить, поперчить. Соединить с оставшимся маслом, вымешав до гладкости.

Разогреть духовку до 450 Фаренгейта. Процедить улиток, промыть вином. Обтереть грибы, удалить ножки. В каждую шляпку добавить пол-чайной ложки сливочного масла и улитку. Выложить фаршированные шляпки на смазанный маслом жарочный лист и запечь 5–8 минут. Подавать с французским батоном и белым вином (4–6 порций)

ВОСКРЕСНЫЕ КРУАССАНЫ

пол-чашки молока
1 столовая ложка растопленного сливочного масла
1 столовая ложка сахаар
1 чайная ложка соли
пол-пачки прессованных дрожжей
четверть чашки теплой воды
2.5 чашки просеянной обычной муки
1 взбитое крупное яйцо
пол-фунта охлажденного сливочного масла
2 яичных желтка
3 столовые ложки нежирных сливок

Довести молоко до кипения, но не кипятить. Добавить растопленное масло, сахар и соль. Развести дрожжи в теплой воде и добавить к молоку, тщательно перемешав. Добавить муку и яйцо, замесить мягкое тесто. Выместить тесто на присыпанной мукой поверхности до эластичности. Выложить в смазанную жиром миску, накрыть и перенести в теплое место. Дать подойти вдвое.

Примять тесто и охладить 1 час. Снова примять и раскатать прямоугольником толщиной четверть дюйма. Охлажденное масло размять прямоугольником и уложить в центр раскатанного теста, оставив примерно 1 дюйм теста с каждой стороны. Свернуть тесто втрое, справа налево, так, чтобы образовались три слоя. Защепить

края так, чтобы удержать внутри масло, и раскатать прямоугольником. Снова сложить втрое и охладить 30 минут. Три раза повторить операцию раскатывания и складывания втрое, каждый раз охлаждая тесто по полчаса. После последнего раскатывания охладить в течение полутора часов.

Для круассанов раскатать тесто прямоугольником толщиной в четверть дюйма и разрезать на 3 квадрата со стороной 4 дюйма. Разрезать каждый квадрат по диагонали на два треугольника. Свернуть треугольник рулетом и придать ему форму полумесяца. Выложить на жарочный лист и охладить 30 минут. Разогреть духовку до 400 Фаренгейта. Взбить яичные желтки со сливками, смазать поверхность круассанов. Запечь в духовке при 400 Фаренгейта 5 минут, уменьшить жар до 350 Фаренгейта и выпекать еще 15 минут, до золотисто-коричневого цвета. (6–8 круассанов)

Вариант: Для волованов раскатать тесто прямоугольником толщиной пол-дюйма и вырезать круги диаметром 2 дюйма. В середине каждого круга острым ножом или формой для печенья прорезать круги диаметром 1 дюйм на глубину четверть дюйма. Вынуть образовавшиеся круги и выпекать их отдельно. Все нарезанные круги разложить на не смазанном жиром листе и выпекать при 350 Фаренгейта в течение 15 минут до золотисто-коричневого цвета.

ПИРОГ С ПОЧКАМИ

3 фунта бараньих почек
пол-чашки обычной муки
6 столовых ложек сливочного масла
2 нарезанные луковицы
пол-фунта нарезанных шампиньонов
1 чайная ложка соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
1 лавровый лист
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки
1 чашка красного вина
1 столовая ложка томат-пасты
тесто для пирога (см. ниже)

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Нарезать почки кубиками размером 1.5–2 дюйма, удалив излишний жир и

соединительную ткань. Обвалять почки в муке и обжарить на сковороде в сливочном масле, постоянно перемешивая, пока не подрумянятся. Переложить почки в подогретую жаропрочную кастрюлю. Уменьшить огонь и добавить в сковороду лук, спассеровать до прозрачности. Шумовкой переложить лук в кастрюлю с почками. Смешать соль, пперец, лавровый лист, петрушку, красное вино и томат-пасту, залить смесью почки. Добавить грибы. Накрыть крышкой и запечь в духовке в течение 1 часа 35 минут.

Подготовить тесто для пирога, охладить 30 минут в морозилке. Раскатать тесто в круг диаметром на полтора дюйма больше, чем диаметр кастрюли. Вынуть почки из духовки, снять крышку и накрыть раскатанным тестом. Запечь в духовке при температуре 450 Фаренгейта 10 минут и еще 15 минут при температуре 350 Фаренгейта, пока верх пирога не зарумянится (4 порции).

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА

2 чашки просеянной обычной муки
2 яичных желтка
2 столовые ложки сахара
четверть чайной ложки соли
1 чашка сливочного масла
ледяная вода

Просеять муку в миску, сделать в центре углубление. Положить в углубление желтки, сахар, соль и масло, нарезанное на куски. Руками или ручным миксером на малых оборотах вымешать крутое тесто, добавив, при необходимости, несколько капель ледяной воды. Сформовать шар, обернуть в фольгу или вощеную бумагу, охладить в холодильнике не менее часа. Разделить пополам и раскатать каждую часть (1 пирог, т. е. корзиночка и крышка диаметром 9 дюймов каждая)

САЛАТ-ЭНДИВИЙ С ЗАПРАВКОЙ ПО-МАРТИНИКСКИ

6 головок эндивия (endive — разновидность цикория)
три четверти чашки оливкового масла
четверть чашки винного уксуса с эстрагоном

пол-чайной ложки соли
1/8 чайной ложки свежемолотого черного перца
мелконарезанная половина дольки чеснока
1 чайная ложка мелконарезанного свежего эстрагона
1 чайная ложка мелконарезанного лука-шалот
1 чайная ложка измельченного свежего чабреца (или четверть чайной ложки сушеных листьев)
1 чайная ложка мелконарезанных грибов.

Вымыть эндивий, тщательно высушить и разобрать на листья. Обернуть листья в чистую, сухую льняную салфетку и переложить в холодильник. Смешать уксус, специи и зелень. Медленнно добавить к смеси оливковое масло, взбивая до густоты. Оставить заправку настояться в течение часа, и снова взбить непосредственно перед подачей (6 порций)

ПЕСТО

четверть фунта свиной печени
2 столовые ложки сливочного масла
2 чашки свежих листьев базилика
2 зубка чеснока
четверть чашки очищенных грецких орехов
1 чайная ложка мелконарезанного шнитт-лука
пол-чашки тертого сыра Канестрато (см. примечание)
1 чайная ложка соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
три четверти чашки оливкового масла

Обжарить печень в сливочном масле. Снять с огня, остудить и нарезать небольшими кусками. В кухонном комбайне на медленной скорости смешать в пюре базилик, чеснок, грецкие орехи, шнитт-лук, сыр, соль, перец и четверть чашки оливкового масла. Медленно добавить оставшееся оливковое масло, постоянно взбивая до консистенции взбитых сливок. Добавить печень и взбивать еще 5 секунд. Подавать с крекерами, как паштет, или как заправку к макаронным изделиям (в этом случае увеличить количество оливкового масла до полутора чашек).

Примечание: сыр Канестрато (Canestrato) — белый сицилийский сыр с острым вкусом. Может быть заменен сыром Cacciocavallo или пармезаном.

Часть 11. РЕЦЕПТЫ ФРИЦА БРЕННЕРА

БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ

полторы чашки просеянной гречишной муки
1 чашка просеянной обычной муки
2 чашки молока
1 пачка прессованных дрожжей
пол-чашки горячей воды
3 крупных яйца
3 столовые ложки растопленного масла
пол-чайной ложки соли
1 чайная ложка сахара
четверть чашки мелконарезанного шнитт-лука
2 унции черной икры (осетровой)
1 чашка сметаны

Смешать три четверти чашки гречишной муки с обычной мукой и 1 чашкой подогретого молока. Развести дрожжи в горячей воде, влить в муку, тщательно перемешать. Накрыть и перенести в теплое место примерно на 3 часа, пока тесто не увеличится вдвое. Примять и добавить оставшуюся гречишную муку. Накрыть и дать подойти еще 2 часа. Добавить оставшееся молоко и перемешать тесто в однородную массу. Отделить белки от желтков. Взбить желтки с маслом, добавить к тесту. Взбить белки электрическим миксером в крутую пену, добавить соль и сахар. Ввести белки в тесто и дать постоять 20 минут.

Слегка смазать жиром разогретую сковороду. Ложкой перенести тесто на сковороду, образовывая небольшие круглые блинчики. Обжарить с каждой стороны. Выложить на подогретое блюдо. Выложить в отдельные мисочки шнит-лук, черную икру и сметану. Выложить в середину блина ложку икры, покрыть ложкой сметаны, присыпать шнитт-луком, завернуть блин. Выложить блины с начинкой на блюдо, или подавать отдельно.

СУП ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ЧЕРЕПАХИ

1 фунт мяса зеленой черепахи
2 чашки говяжьего бульона
2 яичных белка
1 чайная ложка свежего базилика (или пол-чайной ложки сушеного)
четверть чайной ложки молотого шалфея
пол-чайной ложки свежего майорана (или четверть чайной ложки сушеного)
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
четверть чашки мадеры или сухого шерри

Отварить мясо черепахи в небольшом количестве воды до мягкости, 1.5–2 часа. Извлечь, нарезать кубиками размером четверть дюйма. Смешать говяжий и черепаший бульон. Осветлить бульон, добавив к нему взбитые белки и доведя бульон до кипения, постоянно взбивая венчиком. Прокипятить на слабом огне 5 минут, снять с огня и постоять 15 минут. Процедить бульон через два слоя марли. Перелить в чистую кастрюлю, добавить травы и черепашье мясо. Подогреть, но не кипятить. Посолить и поперчить по вкусу, немедленно перед подачей добавить вино (примерно 4 чашки)

КАМБАЛА-ПАШОТ В БЕЛОМ ВИНЕ

6 филе камбалы, общим весом 3 фунта
полторы чашки сухого белого вина
3 чашки воды
1 нарезанная луковица
1 чайная ложка соли
1 веточка петрушки
1 нарезанный небольшой стебель сельдерея
1 лавровый лист
4 горошины черного перца
голова, кости и кожа камбалы

Обработать филе камбалы, очистить от костей. Сварить дворцовый бульон из оставшихся ингридиентов, доведя до кипения на медленном огне 15–20 минут. Процедить через марлю или частое сито и перелить в неглубокую жаропрочную форму. Уложить в нее филе и запечь в духовке при температуре 350 Фаренгейта, примерно 10 минут. Осторожно вынуть шумовкой и переложить на подогретое сервировочное блюдо. Подавать под

соусом из грибов и мидий (4–6 порций)

СОУС ИЗ ГРИБОВ И МИДИЙ

1 дюжина крупных мидий
пол-чашки воды
1 небольшая луковица, нарезанная кольцами
1 веточка петрушки
пол-чайной ложки свежего тимьяна (или одна восьмая чайной ложки сушеного)
треть чашки шампиньонов, нарезанных ломтиками
6 столовых ложек сливочного масла
3 столовые ложки обычной муки
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
пол-чайной ложки соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца

Отварить обработанные мидии в воде с луком, петрушкой и тимьяном. Когда раковины откроются (5–6 минут варки), снять с огня и слегка остудить. Извлечь мидии из раковин, нарезать и тоставить. Процедить бульон. Обжарить грибы в 3 столовых ложках сливочного масла. В сотейнике растопить оставшиеся 3 столовые ложки сливочного масла. Когда масло начнет пениться, добавить муку, перемешать и обжарить до золотистого цвета. Добавить процеженный бульон и воду так, чтобы образовалась 1 пинта соуса. Размешать, добавить нарезанную петрушку, соль и перец. Когда соус загустеет, добавить грибы и мидии. Продолжать варить, помешивая, до консистенции густых сливок. Полить соусом филе камбалы и подавать немедленно.

ЖАРЕНЫЙ ФАЗАН

3 фазана, весом 2–3 фунта каждый
1 бутылка сухого венгерского токая
1 лавровый лист
2 луковицы, нарезанных кольцами
1 нарезанный стебель сельдерея
1 лимон
4 бутона гвоздики
10 горошин черного перца

соль и свежемолотый черный перец
6 тонких ломтиков свиной солонины
2 столовые ложки обычной муки
3 чашки отварного дикого риса
пол-чашки изюма
кумкваты (kumquat, плод семейства цитрусовых), вымоченные в бренди

Обработать фазанов, тщательно промыть, осушить и обвязать тушки. Уложить в большую эмалированную кастрюлю. Залить вином и добавить лавровый лист, лук, сельдерей, нарезанный на четвертинки лимон, гвоздику и черный перец. Плотно закрыть и мариновать в холодильнике как минимум 20 часов.

Извлечь тушки, процедить маринад. Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Обвязать вокруг каждой тушки 2 ломтика свинины. Уложить фазанов грудкой вверх на решетку в протвень и зажарить в духовке из расчета 20 минут на фунт. Собрать 2 столовые ложки стекающего сока и переложить в сотейник на слабом огне. Добавить муку, обжарить в течение 3 минут. Добавить 2 чашки процеженного маринада и варить, постоянно помешивая, до загустения. Посолить и поперчить. Подать соус отдельно. Перед подачей, снять ломтики солонины, уложить фазанов на блюдо с диким рисом, смешанным с изюмом. Украсить вымоченными в бренди кумкватами.

МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК

1 молочный поросенок весом 10 фунтов
пол-чашки нарезанного сельдерея
четверть чашки мелконарезанного лука-шалот
1 мелконарезанный зубок чеснока
3 столовые ложки сливочного масла
3 чашки накрошенного хлеба
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
1 столовая ложка мелконарезанного шнитт-лука
полторы чайные ложки соли
одна восьмая чайной ложки шалфея
одна восьмая чайной ложки мускатного ореха
6 ломтиков бекона
2 крупных яйца
пол-чашки яблочного пюре (по вкусу)
засахаренная вишня

для гарнира — колбаски, кумкваты, петрушка или кресс-салат, запеченные с корицей дикие яблоки

Промыть поросенка в холодно воде, обсушить бумажными полотенцами. Спассеровать сельдерей, лук-шалот и чеснок в сливочном масле 5 минут до прозрачности. Смешать пассерованные овощи с хлебом, петрушкой, шнитт-луком, солью, шалфеем и мускатным орехом. Обжарить бекон до хруста, раскрошить и добавить в фарш. Добавить взбитые яйца и хорошо перемешать. При желании, добавить к фаршку яблочное пюре. Нафаршировать поросенка, закрыть разрез, прошив его суровой ниткой. Для подачи поросенка с яблоком во рту, при жарении вставить в рот тушки деревянную болванку).

Разогреть духовку до 325 Фаренгейта. Прикрыть хвост и уши поросенка алюминиевой фольгой. Проколоть вилкой бока, спину и ноги тушки, натереть сливочным маслом и запечь на 3.5–4 часа. Каждые полчаса поливать тушку скапливающимся на противне соком. Если поросенок слишком быстро зарумянивается, накрыть тушку алюминиевой фольгой. Извлечь и выложить на подогретое сервировочное блюдо. Извлечь деревянную болванку, вложить в рот яблоко, вместо глаз — засахаренные вишни. Натереть шкурку сливочным маслом. Украсить гирляндой из жаренных колбасок и кумкватов, петрушкой, кресс-салатом и печеными яблоками с корицей. (8-10 порций).

ПИРОЖНЫЕ ИЗ КАШТАНОВ

1.25 фунта каштанов
1 чашка молока
1 унция полусладкого шоколада
пол-чашки сахара
4 столовые ложки сливочного масла
3 яичных желтка
растительное масло для фритюра (при 375 Фаренгейта)
1 крупное яйцо
четверть чашки ликера Гран Марнье (Grand Marnier)
1 чашка толченых грецких орехов
сахарная пудра

Острым ножом сделать крестообразный надрез на плоской стороне каждого каштана, выложить каштаны в сковороду, залить водой, довести до кипения и отварить на медленном огне 20

минут. Остудить, очистить от скорлупы и шелухи. Переложить каштаны в сотейник и залить молоком. Варить до мягкости, примерно 15 минут. Снять с огня и вместе с молоком измельчить в блендере или кухонном комбайне до пюреобразного состояния. Перелить пюре в сотейник и прокипятить 1–2 минуты на среднем огне, постоянно помешивая. Снять с огня. Натереть шоколад и добавить к пюре вместе с сахаром, сливочным маслом и взбитыми яичными желтками. Перемешать на слабом огне до загустения.

Перелить пюре в форму и поставить в холодильник на 3–4 часа. Перед подачей вынуть из холодильника и руками сформовать шарики.

Разогреть растительное масло. Взбить яйцо с ликером. Обмакнуть каждый шарик в яичную смесь и обвалять в толченых орехах. Зажарить во фритюре до золотисто-коричневого цвета, 3–4 минуты. Извлечь, посыпать сахарной пудрой и подавать теплыми (12 пирожных)

САЛАТ ФРИЦА (САЛАТ С ЗАПРАВКОЙ "ЧЕРТОВ ДОЖДЬ)

Заправка
3 дольки очищенного чеснока
10 грецких орехов, очищенных и обжаренных
1 чайная ложка сухой горчицы
пол-чайной ложки кайенского перца
1 столовая ложка мелконарезанного зеленого лука
1 чайная ложка соли
1 чашка оливкового масла
четверть чашки винного уксуса с эстрагоном
четверть чашки сухого красного вина

Зелень
кудрявый эндивий, Бибб, Ромейн — по одному кочану каждого
1 пучок кресс-салата
2–3 стебля сельдерея, нарезанные по диагонали
пол-чашки нарезанной стружками моркови
2 небольших отваренных свеклы, натертые на терке.

Выложить все ингредиенты для заправки в миксер/блендер и смешать на низкой скорости 20 секунд. Если грецкие орехи недостаточно измельчились, продолжить еще 10 секунд в однородную массу. Для более выраженной консистенции орехи с

чесноком перетереть в ступке, добавляя по каплям оливковое масло. Затем добавить сухую горчицу, кайенский перец, зеленый лук, соль и оливковое масло, слегка взбить, медленно добавить вино и уксус и тщательно перемешать. Разорвать зелень на кусочки, добавить кресс-салат, сельдерей и морковь. Полить заправкой и тщательно перемешать. Украсить салат тертой свеклой. (6–8 порций).

ТВОРОЖНАЯ МАССА

2 пакета сливочного сыра по 8 унций каждый
1 столовая ложка тертого сыра Романо (Romano)
1 мелконарезанный зеленый перец
пол-чашки мелконарезанного лука-шалот
1 столовая ложка семян тмина
1 чайная ложка мака
3 столовые ложки сладкой венгерской паприки
2 столовые ложки сливочного масла
6 мелконарезанных анчоусов
пол-чайной ложки горчичного порошка
2 чайные ложки мелконарезанных каперсов
1 столовая ложка коньяка

Сливочный сыр комнатной температуры смешать с сыром Романо, добавить зеленый перец, лук-шалот, тмин, мак и паприку. Хорошо перемешать. Добавить мягкое масло, анчоусы, горчицу, каперсы и коньяк. Тщательно вымешать и разложить по небольшим банкам. Плотно закупорить и выдержать 1 неделю в холодильнике перед подачей (примерно 3 чашки творожной массы)

ЛЯГУШАЧЬИ ЛАПКИ

30 лягушачьих лапок
2 чашки сухого белого вина
четверть чашки мелконарезанного шнитт-лка
пол-чашки сухого шерри
2 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки обычной муки
1 чашка сливок

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Обработать лягушачьи лапки, уложить в кастрюлю, добавить шнитт-лук и залить вином. Довести до кипения и проварить на медленном огне примерно 15 минут до мягкости. Извлечь, выложить в миску и залить шерри на 1 час.

Приготовить соус из сливочного масла, муки и сливок. Посолить, поперчить. Выложить лягушачьи лапки в жаропрочную кастрюлю, залить соусом, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 15–20 минут. Подавать немедленно (4–6 порций)

Часть 12. РЕЦЕПТЫ ДРУЗЕЙ И ЗНАКОМЫХ

ФРИКАСЕ ИЗ КУРИЦЫ С КЛЕЦКАМИ

1 курица, весом 4–5 фунтов
1 нарезанный стебель сельдерея
1 небольшая луковица, нарезанная кольцами
1 нарезанная морковь
6 горошин черного перца
1 лавровый лист
1 чайная ложка соли
3 столовые ложки сливочного масла
3 столовые ложки обычной муки
пол-чашки жирных сливок
1 яичный желток
1 чайная ложка лимонного сока

Нарезать курицу на порционные куски, уложить в большую кастрюлю. Добавить сельдерей, лук, морковь, лавровый лист и черный перец. Залить холодной водой. Довести до кипения, накрыть и варить на медленном огне до мягкости, примерно 1 час. Добавить соль. Растопить масло в сотейнике, добавить муку, обжарить 3 минуты и постепенно влить 2 чашки процеженного куриного бульона, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Смешать сливки с яичным желтком и добавить к соусу. Прогреть, добавить лимонный сок, посолить и поперчить. Выложить на подогретое сервировочное блюдо, залить соусом (4 порции)

КЛЕЦКИ

пол-фунта свежего шпината
1 чашка сыра рикотта
пол-чашки + 2 столовые ложки тертого сыра Пармезан
1 чайная ложка соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца

1 крупное яйцо
3 столовые ложки растопленного масла
пол-чашки обычной муки
2 чашки куриного бульона

Промыть шпинат, залить подсоленным кипятком на 1–2 минуты, откинуть на сито и мелко нарезать. Смешать с рикоттой, пармезаном, солью, черным перцем, яйцом и 1.5 столовыми ложками сливочного масла. Поместить в холодильник на 1 час. Сформовать шарики, обвалять в муке и опустить в кипящий бульон. Как только клецки всплывут на поверхность, вынуть шумовкой и переложить на подогретый смазанный сливочным маслом противень. Разогреть гриль. Присыпать клецки пармезаном, полить растопленным маслом и поместить под сильно разогретый гриль на несколько минут, пока не подрумянятся. (12 клецек)

БАРАНИНА ПО-ТУРЕЦКИ

полтора фунта баранины без костей
1 зеленый перец, нарезанный кубиками
2 луковицы, нарезанных кубиками
3 столовых ложки оливкового масла
2 помидора
1 чайная ложка мелконарезанного укропа (или пол-чайной ложки сушеного)
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
пол-чашки говяжьего бульона
2 чашки пюре из баклажан (см. рецепт ниже)
веточки петрушки

Нарезать баранину кубиками размером 1 дюйм. В большой сковороде разогреть оливковое масло, спассеровать перец и лук, добавить и обжарить баранину. Очистить помидоры от кожицы и семян, нарезать и добавить к мясу. Проварить 5 минут. Добавить укроп, посолить, поперчить. Накрыть сковороду крышкой и тушить час-полтора, до мягкости, периодически помешивая и добавляя понемногу говяжий бульон. Выложить баранину в центр подогретого сервировочного блюда, окружить пюре из баклажан, украсить веточками петрушки.

ПЮРЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

3 баклажана
2 столовые ложки оливкового масла
четверть фунта нарезанных шампиньонов
1 тертая луковица
2 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки обычной муки
1 чашка молока
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
треть чашки тертого сыра Груйер (Gruyere)

Баклажаны вымыть, обрезать плодоножки и запечь в горячей духовке (400 Фаренгейта) 20 минут до мягкости, время от времени переворачивая, чтобы равномерно пропеклись. Извлечь и остудить. Очистить баклажаны от кожуры и мелко нарезать. Переложить мякоть в сито, выложенное марлей, и дать стечь.

В сковороде разогреть оливковое масло, обжарить грибы. Добавить лук и обжарить с грибами еще 3 минуты. Снять с огня.

В отдельной сковороде растопить масло, добавить муку и обжарить до золотистого цвета. Медленно влить молоко, проварить, помешивая, до загустения. Добавить мякоть баклажанов, грибы, лук, петрушку, соль и перец. Проварить 10 минут, тщательно вымешивая. Добавить сыр, размешать и снять с огня.

ТЕТЕРЕВ

6 тетеревов (по возможности, откормленных брусникой)
1 чайная ложка соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
6 нарезанных стеблей сельдерея
1 очищенное от кожуры и нарезанное яблоко
6 столовых ложек нарезанного лука-шалот
3 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки мелконарезанной петрушки
1 чайная ложка молотого шалфея
12 ломтиков бекона (или свиного сала)
1 чашка сухого красного вина
пол-чашки говяжьего бульона
пол-чашки смородинового желе

Обработать тетеревов и осушить бумажными полотенцами. Посолить, поперчить. Растопить в сковороде сливочное масло и спассеровать сельдерей, яблоко и 4 столовые ложки лука-шалот в течение 5 минут. Добавить шалфей и петрушку, тщательно перемешать. Нафаршировать тетеревов, обвязать суровой ниткой. Накрыть каждую тушку ломтиком бекона или свиного сала, выложить на жарочный лист. Разогреть духовку до 425 Фаренгейта и зажарить тетеревов 15 минут. Вынуть и переложить на горячее сервировочное блюдо. Собрать жир и сок, образовавшийся при жарке, спассеровать в нем оставшиеся 2 столовые ложки лука-шалот на медленном огне, добавить вино и бульон, довести до кипения. Проварить 5 минут, добавить смородиновое желе, растворить. Подавать соус отдельно. (6 порций)

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С СОЛОНИНОЙ

полтора фунта отварной солонины
4 картофелины
1 мелконарезанная луковица
половина мелконарезанного зеленого перца
1–2 фунта свиных шкварок

Пропустить солонину через мясорубку. Отварить картофель в кожуре в подсоленной воде до мягкости, остудить, очистить от кожуры и нарезать на куски. Провернуть картофель через мясорубку. Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Добавить к фаршу лук и зеленый перец, свиные шкварки и тщательно перемешать. Уложить фарш в смазанную маслом жаропрочную кастрюлю и запечь в духовке 20–25 минут, до образования румяной корочки (4 порции).

СВИНЫЕ ШКВАРКИ

2 фунта свиного желудка
2 бутона гвоздики
1 лавровый лист
1 мелконарезанный острый красный перец
1 луковица, нарезанная кольцами

1 нарезанный стебель сельдерея
четверть чашки красного винного уксуса
пол-чашки оливкового масла
пол-чашки лукового сока

Замочить желудок в эмалированной кастрюле в холодной воде на 4 часа. Слить воду, промыть 5–6 раз под проточной водой, удаляя излишний жир. Уложить в большую кастрюлю, добавить гвоздику, лавровый лист, перец, лук, сельдерей, уксус, залить водой. Довести до кипения и варить до мягкости (2–3 часа).

Слить воду и разрезать желудок на кусочки 2–3 дюйма величиной. Залить сковороду оливковым маслом на пол-дюйма, добавить луковый сок, хорошо разогреть. Жарить частями, до золотистого цвета.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ (SPOON BREAD)

3 столовых ложки сливочного масла
1 чашка белой кукурузной муки
1 чайная ложка соли
1/2 чашки изюма, предварительно вымоченного в? чашки кирша (Kirschwasser) — по желанию
2 чашки кипятка
1 чашка молока
3 крупных яйца

На низком жару растопить масло, снять с огня. Смешать в отдельной миске кукурузную муку, соль и изюм, влить тонкой струйкой кипяток, непрерывно помешивая до тех пор, пока смесь не станет однородной и гладкой, без комков. Оставить постоять 5-10 минут.

Нагреть духовку до 425 Фаренгейта. Довести молоко до кипения и медленно вбить его в ранее подготовленную смесь. Каждое яйцо по отдельности сначала слегка взбить, затем осторожно ввести в тесто, каждый раз тщательно вымешивая. Добавить растопленное масло и переложить тесто в смазанную маслом форму для выпечки (глиняную или фаянсовую). Выпекать в течение 25–30 минут, подавать горячей в форме, со сливочным маслом, кленовым сиропом или смородиновым джемом.

Вариант: не кипятить молоко, а нагреть его до 150 Фаренгейта прежде чем добавлять в тесто. Вместо 3 яиц — два.

СУП ИЗ ФАЛЬШИВОЙ ЧЕРЕПАХИ

Полторы кварты бульона (см. рецепт ниже)
1 фунт телячьей печени
пол-чайной ложки мелконарезанных листьев тимьяна (или четверть ложки сушеных)
щепотка молотой гвоздики
пол-чайной ложки мелконарезанных листьев кервеля (или четверть ложки сушеных)
4 столовые ложки сливочного масла
четверть фунта ветчины
1 мелконарезанный лук-шалот
2 чайные ложки сахара
4 столовые ложки муки
сок 1 лимона
1 столовая ложка мадеры
тонкие ломтики лимона

Довести бульон до кипения на медленном огне. Тонко нарезать печенку, натереть ломтики смесью одной столовой ложки сливочного масла, тимьяна, гвоздики и кервеля. Дать постоять 30 минут. Мелко нарезать ветчину. Растопить в сотейнике оставшиеся 3 столовые ложки масла, и обжарить печень, ветчину и лук-шалот примерно 5 минут. Добавить мясо в кипящий бульон, добавить сахар и перемешать. Развести муку в четверти чашки бульона и добавить тонкой струйкой в суп. Прокипятить 20 минут на медленном огне и добавить лимонный сок и мадеру. Украсить дольками лимона. (4–6 порций).

БУЛЬОН ДЛЯ СУПА

Половина телячьей головы (или 3–4 фунта телячьих костей)
2 чашки воды или куриного бульона (см. рецепт ниже)
1 чашка сухого белого вина
2 нарезанных стебля сельдерея
пол-чашки нарезанного кольцами лука
1 чашка мякоти помидоров
пол-чайной ложки мелконарезанных листьев тимьяна (или четверть ложки сушеных)

пол-чайной ложки мелконарезанных листьев базилика (или четверть ложки сушеных)

полторы чайные ложки соли

В большой кастрюле залить телячью голову смесью воды (бульона) и вина, вскипятить, уменьшить огонь, добавить оставшиеся ингридиенты. Варить на медленном огне 2.5 часа. Процедить бульон, снять жир и использовать по назначению.

КОНСОММЕ (КУРИНЫЙ БУЛЬОН)

1 курица, весом 5 фунтов
2 кварты воды
1 чайная ложка соли
8 горошин черного перца
4 нарезанных стебля лука-порея
4 крупных моркови, нарезанных ломтиками
1 крупная луковица, нарезанная ломтиками
1 стебель сельдерея с листьями
1 веточка петрушки
1 чайная ложка свежего тимьяна (или пол-чайной ложки сухого)
1 лавровый лист
3 яичных белка
1 трюфель

В чугунную кастрюлю с водой уложить курицу. Медленно довести воду до кипения. Снять образовавшуюся пену шумовкой. Добавить соль, перец, лук-порей, морковь и лук. Из петрушки, тимьяна, лаврового листа и сельдерея сделать букет гарни и добавить в кастрюлю. Снова вскипятить и снять пену.

Накрыть крышкой и продолжать варить на очень медленном огне 3 часа. Извлечь птицу. Процедить бульон, остудить и снять весь жир с поверхности.

Перелить бульон в кастрюлю, добавить яичные белки. Взбивать венчиком или электромиксером, подогревая на медленном огне до кипения. Помешивая, проварить еще 5 минут. Снять с огня и дать отстояться 15 минут. Замочить двойную марлю в холодной воде, отжать и выстелить марлей частое сито. Осторожно процедить бульон. Перелить в кастрюлю, еще раз прогреть, но не кипятить. Перед подачей добавить в супницу тонко нарезанные ломтики трюфеля.

САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА МЕДОУБРУК (MEDOWBROOK)

1 чашка сметаны
пол-чайной ложки сахара
четверть чайной ложки горчичного порошка
1 чайная ложка лимонного сока
пол-чашки майонеза
пол-чайной ложки каперсов
3 веточки кресс-салата

Смешать в миске сметану с сахаром и горчицей. Частями добавить лимонный сок, постоянно помешивая. Охладить в холодильнике 1 час. Перед подачей добавить охлажденный майонез и каперсы. Мелко нарезать кресс-салат. Полить подготовленный зеленый салат заправкой, присыпать кресс-салатом.

(1.75 чашки)

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ С КОРИЧНЕВЫМ МАСЛОМ И КАПЕРСАМИ

16 свежих форелей, каждая 6–7 дюймов длиной
2 чайных ложки соли
1 чайная ложка свежемолотого черного перца
1 чашка обычной муки
пол-чашки + 2 столовые ложки сливочного масла
1 столовая ложка лимонного сока
1 чайная ложка свежих листьев эстрагона (или пол-чайных ложки сушеных)
1–2 капли соуса Табаско
каперсы

Почистить форель, не удаляя головы и хвосты. Посыпать солью и перцем, слегка обвалять в муке. Растопить в сковороде 2 столовых ложки сливочного масла, осторожно выложить форель на сковороду, обжарить до золотисто-коричневого цвета, часто переворачивая. Выложить в ряд на подогретое сервировочное блюдо.

Приготовить соус — растопить в сотейнике пол-чашки сливочного масла, довести масло до светло-коричневого цвета.

Залить лимонным соком листья эстрагона, дать настояться 3–5 минут, процедить. Влить в сливочное масло лимонный сок, добавить каплю соуса Табаско и несколько каперсов, посолить, поперчить. Полить соусом форель и подавать немедленно. (4 порции)

ФРИКАДЕЛЬКИ ПО-ДОМАШНЕМУ (QUENELLES BONNE FEMME)

две трети чашки куриного филе, нарезанного кусками
2 яичных белка
пол-чайной ложки соли
одна восьмая чайной ложки белого перца
четверть чашки жирных сливок
полторы чашки сухого белого вина
1 чашка воды
3 столовые ложки сливочного масла
1 мелконарезанный лук-шалот
6 мелконарезанных шампиньонов
2 столовые ложки обычной муки
4 столовые ложки костного мозга
три четверти чайной ложки мелконарезанной свежей петрушки
2 крупных яйца
4 столовые ложки раскрошенных крекеров, просеянных через сито
одна восьмая чайаной ложки паприки
соль по вкусу
три четверти чашки крепкого куриного бульона
2 столовые ложки сметаны

Провернуть филе через мясорубку, протереть через сито и частями добавить яичные белки, соль, белый перец и сливки. Полученный фарш сформовать двумя чайными ложками в овальные фрикадельки, опуская их в кипящую на слабом огне смесь 1 чашки белого вина и 1 чашки воды. Отварить примерно 10 минут. Извлечь шумовкой (сохранив бульон) и переложить на подогретое жарочное блюдо. Деревянной ложкой растереть костный мозг до кремообразного состояния. Добавить петрушку, яйца, крошки крекеров и щепотку соли. Чайной ложкой сформовать фрикадельки и отварить в бульоне. Извлечь шумовкой и выложить на жарочное блюдо, чередуя с куриными

фрикадельками.

Для соуса растопить 3 столовых ложки сливочного масла в сковороде, добавить лук-шалот и грибы, спассеровать до мягкости, добавить муку, перемешать, влить пол-чашки вина и куриный бульон. Проварить 5 минут, добавить сметану и проварить еще 1–2 минуты. Полить соусом фрикадельки, дать зарумяниться под грилем или в духовке на сильном жару (4 порции)

ЖАРЕНАЯ УТКА РИЧАРДС

1 утка, весом 4.5–5 фунтов
1 столовая ложка мелконарезанного лука-шалот
2 веточки петрушки
пол-чайной ложки соли
щепотка кайеннского перца
свежемолотый черный перец
1 чашка крепкого куриного бульона
пол-чайной ложки свежего эстрагона (или четверть чайной ложки сушеного)
1 столовая ложка свежей мелконарезанной петрушки
пол-чайной ложки свежего тимьяна (или четверть чайной ложки сушеного)
четверть чашки коньяка

Разогреть духовку до 500 Фаренгейта. Подготовить утку, извлечь потроха и печень, мелко нарезать с луком-шалот и петрушкой, посолить, добавить кайеннский перец и нафаршировать смесью утку, предварительно натерев ее солью и черным перцем. Тщательно обвязать утку, проколоть кожу в нескольких местах и уложить на решетку в противне. Запечь в горячей духовке 15 минут.

Уменьшить жар до 400 Фаренгейта, продолжить жарку до готовности, 70–80 минут, периодически смазывая куриным бульоном (предварительно настояв подогретый бульон на смеси эстрагона, тимьяна и петрушки и процедив его) и жарочным соком, скапливающимся в противне. В конце жарки собрать и процедить жарочный сок, снять жир. Выложить готовую утку на подогретое сервировочное блюдо, сбрызнуть подогретым коньяком, поджечь. Когда коньяк прогорит, полить утку процеженным жарочным соком, разделать и подавать немедленно. (4 порции)

САЛАТ РОССИ

ростки горчицы
эскариоль (разновидность цикория)
щавель (или шпинат)
ростки кресс-салата
кочанный салат
молодые листья настурции
1 чашка крутонов (см. примечание)
1 чашка оливкового масла
сок 3 лимонов
1 чайная ложка соли
полторы чайные ложки свежемолотого черного перца
1 чайная ложка лукового сока
2 крутых яйца

Промыть и осушить зелень на бумажном полотенце, разорвать руками на небольшие кусочки, переложить в салатницу и охладить. Смешать оливковое масло, лимонный сок, соль, перец и луковый сок. Заправить салат и перемешать. Мелко нарезать крутые яйца, приготовить крутоны и посыпать салат. Еще раз перемешать и подавать немедленно.

Примечание. Для крутонов, нарезать черствый хлеб маленькими кубиками, обжарить в оливковом масле с мелконарезанным чесноком до золотисто-коричневого цвета.

ТУШЕНЫЙ КРОЛИК

3 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки мелконарезанного бекона
1 кролик
несколько капель уксуса
1 чайная ложка соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца
2 столовые ложки обычной муки
1 чашка куриного бульона
три четверти чашки красного вина
1 букет гарни (1 веточка петрушки, 1 небольшой лавровый

лист, 1 веточка тимьяна)
2 столовые ложки мелконарезанного лука-шалот
пол-зубка толченого чеснока
4 небольших луковицы
6 мелконарезанных шампиньонов

В жаропрочной кастрюле разогреть сливочное масло, обжарить в нем бекон. Очистить и подготовить кролика (если кролик свежий, с кровью, то слить и собрать кровь, развести уксусом, чтобы не сворачивалась, сохранить для дальнейшего использования). Разрезать кролика на порционные куски, натереть солью и перцем, присыпать мукой и обжарить в сливочном масле с беконом. Когда мясо подрумянится, залить его бульоном и вином, добавить букет гарни, лук-шалот, чеснок, соль и черный перец. Плотно накрыть крышкой и тушить на слабом огне 90 минут. Отварить луковицы в подсоленной воде 10 минут, извлечь и добавить в кастрюлю с кроликом. Добавить грибы. Проварить еще 30 минут. Извлечь букет гарни и загустить соус кровью кролика. Украсить веточками петрушки (4 порции)

Примечание: если кролик очень молодой, букет гарни извлечь через 90 минут.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА С ПАШТЕТОМ ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ

4 ломтика белого хлеба
2 столовые ложки сливочного масла
1 унция паштета из гусиной печенки
4 крупных яйца
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
четверть чашки тертого сыра Пармезан
четверть чайной ложки паприки
2 столовые ложки растопленного сливочного масла

Разогреть гриль. С хлеба обрезать корку, вырезать из ломтиков круги. В сковороде растопить сливочное масло и обжарить хлеб до золотисто-коричневого цвета с обеих сторон. Снять со сковороды и промокнуть бумажным полотенцем. Смазать каждый кружок паштетом из гусиной печенки. Выпустить яйца по одному на сковороду с подогретым сливочным маслом, обжарить, посолить, поперчить. Перенести по одному ложкой на тост, смазанный паштетом, посыпать пармезаном и паприкой,

смазать растопленным маслом и подрумянить под грилем.

ПИРОЖКИ ВАЛЛЕНКО

2 столовые ложки сливочного масла
6 очищенных и нарезанных ломтиками шампиньонов
1 чайная ложка мелконарезанного лука
1 чайная ложка обычной муки
треть чашки куриного бульона
пол-чайной ложки мелконарезанной петрушки
1 чашка мелконарезанной холодной отварной телятины
2 мелконарезанные куриные печенки
1 мелконарезанное крутое яйцо
соль и свежемолотый перец по вкусу
пресное слоеное тесто (см. рецепт ниже)
четверть чашки молока

Разогреть духовку до 375 Фаренгейта. Растопить масло в сотейнике, спассеровать грибы и лук, добавить муку, перемешать, залить бульоном. Добавить петрушку, телятину, куриную печенку, яйцо, соль и перец. Проварить на медленном огне, пока не впитается весь бульон. Раскатать слоеное тесто в одну восьмую дюйма толщиной, нарезать кружками размером с блюдце. Выложить на половину каждого кружка ложку фарша, свернуть тесто полумесяцем и защипать края вилкой. Смазать пирожки молоком и выпекать 15 минут, до золотисто-коричневого цвета.

ПРЕСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

1 чашка просеянной обычной муки
1 яичный желток
1 столовые ложки сахара
одна восьмая чайной ложки соли
пол-чашки сливочного масла
ледяная вода

Просеять муку в миску, сделать в центре углубление. Положить в углубление желтки, сахар, соль и масло, нарезанное на куски. Руками или ручным миксером на малых оборотах вымешать крутое тесто, добавив, при необходимости, несколько

капель ледяной воды. Сформовать шар, обернуть в фольгу или вощеную бумагу, охладить в холодильнике не менее часа.

АРТИШОКИ ДРИГАНТЕ

4 артишока
1 помидор
4 столовые ложки сливочного масла
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
2 столовые ложки обычной муки
1 чашка нежирных сливок
щепотка мускатного ореха
четверть чашки тертого сыра Пармезан
2 столовые ложки растопленного масла

Отварить артишоки в подсоленной воде 25 минут. Слить воду, удалить листья и колючки, уложить сердцевину на неглубокий жарочный лист. Разогреть духовку до 450 Фаренгейта. Очистить помидор от кожицы, нарезать ломтиками в четверть дюйма толщиной, обжарить в 2 столовых ложках сливочного масла до коричневого цвета, посолить, поперчить. Уложить ломтик помидора на каждую сердцевину артишока. Приготовить сливочный соус из оставшихся 2 столовых ложек сливочного масла, муки и сливок. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Залить артишоки соусом, посыпать сыром, смазать растопленным маслом и запечь в горячей духовке (4 порции).

СОУС ВЕСЕННИЙ (SAUCE PRINTEMPS)

4 столовые ложки сливочного масла
четверть чашки мелконарезанного бекона
2 мелконарезанные луковицы-шалот
12 шампиньонов, нарезанных ломтиками
четверть чашки коньяка
1 чашка сухого красного вина
1 чашка крепкого куриного бульона
1 столовая ложка свежей мелконарезанной петрушки
1 столовая ложка свежего мелконарезанного кервеля (или 1 чайная ложка сушеного)

1 чайная ложка мелконарезанного сельдерея
пол-чайной ложки мелконарезанного шнитт-лука
несколько свежих листьев эстрагона (или четверть чайной ложки сушеных)
щепотка тимьяна
щепотка кайеннского перца
несколько толченых горошин черного перца
соль
2 столовые ложки голубиной крови
несколько капель уксуса

В сковороде растопить 3 столовые ложки сливочного масла, обжарить в нем бекон до хруста, добавив лук-шалот и грибы. Когда все поджарится до коричневого цвета, полить коньяком и поджечь. Когда коньяк прогорит, залить вином и куриным бульоном. Добавить петрушку, кервель, сельдерей, шнитт-лук, эстрагон, тимьян, кайеннский перец, черный перец и соль. Проварить соус 15 минут на очень медленном огне. Процедить и варить еще 4 минуты, загустив 1 столовой ложкой сливочного масла и голубиной кровью, разведенной уксусом, чтобы не сворачивалась. Подавать горячим к жареной куропатке, голубям, тетеревам или фазанам (2 чашки соуса)

КОЛБАСКИ «ПОЛУНОЧНЫЕ» (SAUCISSE MINUIT)

лук
чеснок
гусиный жир
бренди
красное вино
говяжий бульон
тимьян
розмарин
имбирь
мускатный орех
гвоздика
накрошенный хлеб
бекон
свинина
гусь
фазан
соль

черный прец
фисташки
свиные кишки

Мелко нарезать несколько луковиц и зубок чеснока, обжарить в гусином жире. Залить бренди (чтобы покрыть лук), добавить в два раза больше хорошего красного вина, чем бренди и в два раза больше бульона, чем вина. Добавить щепотку тимьяна, щепотку розмарина, чуть-чуть имбиря, мускатного ореха и гвоздики. Проварить на слабом огне 10 минут, добавить мелко накрошенного и протертого через сито хлеба так, чтобы получилось жидкое пюре. Проварить еще 5 минут.

Добавить нарезанный отварной бекон, крупно нарезанную жареную свинину, в два раза больше чем свинины жареного гуса, и столько же жареного фазана. Посолить, поперчить, добавить несколько жареных фисташек и варить на медленном огне до консистенции густого пюре. Полностью остудить.

Промыть свиные кишки, обдать кипятком. Наполнить холодным фаршем, перевязывая через каждые 6–8 дюймов. Проколоть оболочку и жарить под несильным грилем.

Часть 13. РЕСТОРАН РУСТЕМАНА

КУРИНОЕ ФИЛЕ В ПЕРГАМЕНТЕ (SUPREME DE VOLAILLE EN PAPILLOTE)

2 куриных грудки
пол-чашки обычной муки
соль и белый перец по вкусу
5 столовых ложек топленого масла
1 столовая ложка мелконарезанного лука-шалот
четверть фунта мелконарезанных шампиньонов
пол-чашки сухого белого вина
пол-чашки куриного бульона
пол-чашки жирных сливок
несколько капель лимонного сока
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки

Разогреть духовку до 400 Фаренгейта. Куриные грудки освободить от костей, разделить вдоль пополам, удалить сухожилия и соединительную ткань. Придать филе овальную форму. Обвалять в муке, отряхнув так, чтобы оставался только тонкий слой муки. Посолить и поперчить. Разогреть топленое масло в большой чугунной сковороде на слабом огне, спассеровать лук-шалот 1–2 минуты, добавить грибы. Сдвинуть грибы в сторону, уложить филе на освободившееся место и поджарить с каждой стороны 3 минуты, стараясь не зарумянить. Перенести филе на подогретое блюдо.

Добавить в сковороду вино и куриный бульон, увеличить огонь и выпарить жидкость наполовину. Уменьшить огонь. Добавить сливки и перемешать, пока соус слегка не загустеет. Снять с огня, добавить несколько капель лимонного сока, тщательно перемешать.

Вырезать 4 круга из пергаментной бумаги размером с десертную тарелку, смазать маслом, уложить в центр каждого круга филе. Полить филе ложкой соуса, присыпать петрушкой. Свернуть пергамент и закрепить края. Уложить на жарочный лист и запечь в духовке 12 минут. (4 порции)

ТУШЕНАЯ КУРОПАТКА

6 куропаток
6 печенок куропаток
6 куриных печенок
пол-чашки мелконарезанного сельдерея
пол-чашки мелконарезанного лука
12 столовых ложек сливочного масла
2 чашки свеженакрошенного хлеба
пол-чайной ложки мускатного ореха
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
пол-чайной ложки соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
одна восьмая чайной ложки свежих листьев тимьяна
2 чашки куриного бульона
пол-чашки сухого белого вина
четверть чашки мелких шампиньонов

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Промыть и мелко нарезать печень куропаток и куриные печенки. Спассеровать сельдерей и лук в 4 столовых ложках сливочного масла до прозрачности, добавить печень, накрошенный хлеб, мускатный орех, петрушку, соль, перец и тимьян. Тщательно перемешать. Разделить фарш на 6 частей и начинить куропаток. Смазать каждую тушку 1 столовой ложкой растопленного масла. Уложить куропаток в широкую жаропрочную кастрюлю и запечь в духовке пока не подрумянятся, переворачивая тушки каждые 5-10 минут. Через 30 минут накрыть кастрюлю крышкой и тушить еще 30 минут.

В сотейнике смешать вино с бульоном, выпарить на сильном огне до полутора чашек. Обжарить грибы в оставшихся 2 столовых ложках сливочного масла. Залить куропаток выпаренным бульоном, добавить в кастрюлю грибы, накрыть крышкой и тушить еще 10 минут. Подавать в кастрюле.

Вариант: Мелкие шампиньоны можно заменить спелыми маслинами.

ФИЛЕ БОГАРНЭ (TOURNEDOS BEAUHARNAIS)

6 порций говяжьего филе (см. примечание)
6 ломтиков бекона

четверть чашки топленого масла
1 столовая ложка мелконарезанного лука-шалот
1 столовая ложка мелконарезанного кресс-салата
пол-чашки говяжьего бульона
пол-чашки мадеры
картофель шато (см. примечание)
6 отварных сердцевин артишока
18 стеблей спаржи
18 шляпок шампиньонов

Обернуть каждый кусок филе ломтиком бекона и обжарить в топленом масле с каждой стороны 4–5 минут. Выложить на подогретое блюдо.

Добавить на сковороду лук-шалот и кресс-салат, спассеровать 2–3 минуты, влить бульон и мадеру, довести до кипения и проварить, помешивая, 1–2 минуты. Выложить гарнир вокрук филе, чередуя картофель шато, сердцевины артишоков, стебли спаржи и грибы. Полить мясо соусом и подавать немедленно. (6 порций)

Примечание: Порционные куски (турнедо) нарезаются толщиной 1 дюйм из переднего края говяжьей вырезки. Для картофеля шато, очистить 2 фунта картофеля и нарезать шариками, размером и формой напоминающие крупные оливки. Обжарить картофель в топленом масле до золотисто-коричневого цвета.

РУЛЕТ ИЗ УТКИ С РУАНСКИМ СОУСОМ

2 утки, весом по 5 фунтов каждая
пол-фунта креветок
4 столовые ложки сливочного масла
пол-чашки мелконарезанного сельдерея
2 столовые ложки мелконарезанного лука-шалот
четверть чашки нарезанных шампиньонов
2 апельсина
1 чашка нарезанного кубиками хлеба
полторы чашки отварного дикого риса
2.5 чашки сухого белого вина
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
1–2 чашки куриного бульона
2 нарезанных луковицы

2 нарезанных веточки петрушки
1 нарезанный стебель сельдерея

Разделать уток, удалив кости, но не разрезая тушки на куски. Сохранить утиную печень для соуса. Отварить и нарезать креветок. В сковороде растопить сливочное масло и спассеровать сельдерей, лук-шалот и грибы на слабом огне 5 минут. Добавить креветок и проварить еще 3 минуты.

Разогреть духовку до 350 Фаренгейта

Очистить апельсины, разделить на дольки, нарезать и смешать в миске с хлебом, рисом и половиной чашки вина. Добавить пассерованный сельдерей, шалот, грибы и креветок. Посолить, поперчить, разделить фарш пополам.

Промокнуть уток бумажным полотенцем и уложить разделанные тушки кожей вниз. Посолить, поперчить и ровным слоем выложить на каждую утку фарш. Свернуть рулеты трубочкой, перевязать суровой ниткой или завернуть в марлю, завязав концы. Выложить фаршированные тушки в глубокий протвень, залить оставшимся вином и 1 чашкой бульона, так, чтобы утки были покрыты жидкостью наполовину. Добавить в протвень лук, петрушку и сельдерей. Накрыть протвень и запечь в духовке 2–2.5 часа, периодически снимая жир, и по необходимости добавляя бульона. Перед подачей выложить уток на сервировочное блюдо, снять марлю или суровую нитку, дать постоять 10–15 минут. Нарезать ломтями и подавать с руанским соусом (6 порций)

РУАНСКИЙ СОУС

3 столовые ложки сливочного масла
6 столовых ложек мелконарезанного лука-шалот
2 столовые ложки мелконарезанных шампиньонов
1 столовая ложка муки
2 чашки куриного бульона
одна восьмая чайной ложки свежемолотого черного перца
1 лавровый лист
2 чайные ложки томат-пасты
пол-чашки красного вина
2 утиные печенки
четверть чашки коньяка

Спассеровать 4 столовые ложки лука-шалот и все грибы в 2

столовых ложках сливочного масла в течение 5 минут. Добавить муку и прожарить, постоянно помешивая, до светло-коричневого цвета. Тонкой струйкой влить бульон и помешивая, довести до кипения. Добавить перец, лавровый лист, томат-пасту и проварить на слабом огне 20 минут. Процедить и сохранить.

В отдельной сковороде растопить оставшуюся столовую ложку сливочного масла, добавить оставшиеся 2 столовые ложки лука-шалот, спассеровать 5 минут. Добавить вино и выпарить на слабом огне наполовину. Добавить сохраненный соус, проварить еще 10 минут. Промыть и мелко нарезать печенки, добавить их к соусу, перемешать и отварить 5 минут. Снять с огня, влить коньяк. Подавать к рулету из утки

ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП-ПЮРЕ СО СЛИВКАМИ (GERMINY A L'OSEILLE ИЛИ КОРОЛЕВА СУПОВ)

треть чашки нарезанного кольцами лука
3 столовые ложки сливочного масла
пол-фунта щавеля
пол-чайной ложки соли
5 чашек куриного бульона
соль и белый перец по вкусу
2 яичных желтка
треть чашки жирных сливок
четверть чашки сухого шерри

Нарезать лук, тонко нарезать промытый и перебранный щавель. В большой кастрюле растопить сливочное масло, спассеровать лук на слабом огне до прозрачности, 5 минут. Добавить щавель (сохранив пригоршню для украшения), посолить и проварить, накрыв крышкой, еще 5 минут. Влить куриный бульон, довести до кипения и проварить 5 минут. Снять с огня и протереть в пюре в блендере или кухонном комбайне (можно также протереть через частое сито). Посолить, поперчить.

В миске смешать яичные желтки и сливки, взбить венчиком и, не переставая взбивать, тонкой струйкой влить чашку горячего супа. Осторожно залить смесь в кастрюлю с супом, постоянно взбивая. Добавить шерри. Подогреть суп 1–2 минуты, не доводя до кипения. Украсить нарезанным щавелем (5 чашек)

Примечание: Вместо щавеля можно использовать шпинат (Germiny a l'epinards).

ГОЛУБИ ПО-МОСКОВСКИ

6 голубей
2 чайные ложки соли
1 чайная ложка свежемолотого черного перца
пол-чашки топленого масла
2 крупных яйца
2 столовые ложки воды
1 чашка панировочных сухарей
1 столовая ложка мелконарезанного лука-шалот
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
1 столовая ложка мелконарезанных шампиньонов
6 помидоров
1 чайная ложка паприки
1 чашка сметаны
1 небольшой трюфель

Разрезать голубей вдоль хребта, не затрагивая грудок. Распластать ладонью и острым ножом удалить хребет и ребра. Натереть тушки солью и перцем. Взбить яйца с водой. Высыпать панировочные сухари в мелкую тарелку. Обмакнуть голубей в яйцо, обвалять в сухарях и обжарить на сковороде до золотистого цвета в топленом масле. Выложить на подогретое сервировочное блюдо, поставить в слегка подогретую духовку.

Добавить на сковороду лук-шалот, петрушку и грибы, спассеровать на слабом огне до мягкости. 3 помидора очистить от кожуры и семян, мелко нарезать и добавить к пассерованным овощам. Увеличить огонь, довести до кипения, постоянно помешивая, проварить 5 м инут. Добавить паприку, 1 чайную ложку соли, пол-чайной ложки перца и проварить еще 3 минуты. По частям ввести сметану. Процедить соус через частое сито и полить голубей. Натереть трюфель на крупной терке и посыпать голубей. Оставшиеся три помидора разрезать пополам, подрумянить под грилем, подавать как гарнир к голубям. (6 порций)

Вариант: Не натирать тушки солью и перцем, а вымочить их 1 час в жирных сливках. Использовать эти сливки в рецепте вместо сметаны. Обвалять голубей не в панировочных сухарях, а в смеси муки, соли, перца, мускатного ореха, молотой гвоздики, тимьяна и толченых ягод можжевельника. Вместо помидор

добавить к соусу четверть чашки мадеры. Подавать на ломтиках поджаренного хлеба, смазанного желе из красной смородины. Сверху полить соусом.

ГРИБЫ ПО-ПОЛЬСКИ

1 фунт мелких шампиньонов
пол-чашки сливочного масла
2 яйца, отваренных вкрутую
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
четверть чашки накрошенного белого хлеба

Очистить грибы, удалить ножки. В сковороде растопить 2 столовые ложки сливочного масла, обжарить грибы 5 минут на слабом огне до золотистого цвета. Слить масло и переложить грибы на подогретое сервировочное блюдо.

Натереть яичные желтки. Посыпать грибы петрушкой и натертыми желтками. В отдельной сковороде растопить оставшееся масло и прожарить до золотисто-коричневого цвета. Добавить хлебные крошки, прожарить 1–2 минуты до золотистого цвета. Полить этим соусом грибы, подавать немедленно (4 порции)

САЛАТ БЕАТРИС (SALADE BEATRICE)

1 фунт свежей свеклы
пол-чашки винного уксуса с эстрагоном
свежемолотый черный перец
пол-пучка кресс-салата

Отварить неочищенную свеклу (без ботвы) в подсоленной воде до мягкости, но не переваривая. Слить воду, и залить свеклу холодной водой, пока не остынет. Очистить свеклу. Нарезать тонкими полосками и уложить в миску с уксусом. Охладить в холодильнике как минимум час. Откинуть на сито. Уложить нарезанную свеклу на блюдо со свежевымытым кресс-салатом, присыпать молотым перцем и подавать холодной. (4 порции)

Вариант: Смешать свеклу с чашкой сметаны, затем подготовить к подаче.

СУФЛЕ АРМЕНОНВИЛЬ (SOUFFLE ARMENONVILLE)

7 столовых ложек сахара-песка

полторы чашки фиг (смокв, инжира), протертых в пюре (1–2 фунта свежих фиг)

3 столовые ложки ликера Гран Марнье (Grand Marnier)

5 яичных белков

2 столовые ложки сахарной пудры

Смешать фиги с 6 столовыми ложками сахара и взбить на водяной бане пока сахар не раствориться. Снять с огня, добавить ликер и тщательно перемешать. Остудить. Взбить белки в крутую пену, стараясь не пересушить, и добавить их к пюре.

Смазать форму для суфле сливочным маслом и присыпать дно и стенки формы оставшимся сахаром-песком. Обернуть форму снаружи "стоячим воротничком" из пергамента, обвязать суровой ниткой. Залить смесь в форму и выпекать 35–40 минут при температуре 350 Фаренгейта. Когда суфле подрумянится, подавать немедленно, посыпав сахарной пудрой. Отдельно подать жирные сливки. (4 порции).

Часть 14. РЕЦЕПТЫ НИРО ВУЛЬФА

КОПЧЕНАЯ ОСЕТРИНА ПО-МОСКОВСКИ

6 ломтиков копченой осетрины, весом по 5–6 унций каждый
1 лавровый лист
1 веточка фенхеля
1 веточка укропа
1 чашка молока
3 столовые ложки сливочного масла
1 столовая ложка мелконарезанного лука-шалот
четверть чашки нарезанных шампиньонов
1 столовая ложка мелконарезанного шнитт-лука
1 столовая ложка мелконарезанной петрушки
полторы чашки сметаны
полторы столовые ложки томат-пасты
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
2 чайные ложки лимонного сока
12 треугольных ломтиков хлеба, обжаренных в анчоусном масле
3 яйца, отваренных вкрутую (желтки)

Выложить осетрину в жарочное блюдо, добавить лавровый лист, фенхель, укроп и залить молоком. Довести на плите до кипения, снять с огня и дать постоять 3 минуты. Слить молоко, осторожно извлечь осетрину, осушить, промокнуть бумажным полотенцем и отставить.

В сковороде растопить сливочное масло, спассеровать на медленном огне лук-шалот и грибы до золотистого цвета. Добавить шнитт-лук и петрушку, прожарить еще 2 минуты. Добавить сметану и томат-пасту, тщательно перемешать, прогреть, но не доводить до кипения. Посолить, поперчить, снять с огня и добавить лимонный сок. Уложить по одному ломтику осетрины на 2 ломтика хлеба, полить соусом. Растереть желтки и посыпать ими осетрину. Оставшийся соус подать отдельно (6 порций)

ТАЛЬЯРИНИ (TAGLIARINI)

4 чашки манной муки (semolina flour)
3 крупных яйца
полторы чайных ложки соли
2 столовых ложки оливкового масла
четверть чашки теплой воды

Просеять муку в глубокую миску, сделать углубление в центре. Взбить яйца с солью, залить в муку. Добавить оливковое масло. Руками замесить тесто, добавляя воду по 1 столовой ложке, пока тесто не станет мягким и не вымесится в шар. Перенести тесто на присыпанную мукой поверхность и вымесить примерно 15 минут до эластичности.

Разрезать тесто на 4 части, раскатать прямоугольником, как можно тоньше. Присыпать листы мукой, скатать трубочкой. Острым ножом нарезать поперек на полоски шириной в четверть дюйма. Осторожно развернуть лапшу и подсушить. Отварить в большом количестве кипящей подсоленной воды до готовности (al dente), не переваривая. Подавать с соусом (см. рецепт ниже)

СОУС ДЛЯ ТАЛЬЯРИНИ

2 столовых ложки оливкового масла
2 зубка чеснока
6 крупных томатов
2 филе анчоусов
свежемолотый черный перец по вкусу
6 листьев свежего базилика (или четверть чайной ложки сушеных)
3 столовые ложки листьев свежей петрушки
четверть фунта зрелого сыра Романо (Romano)

В большой глубокой сковороде разогреть оливковое масло, растолочь или мелко нарезать чесно и обжарить 1–2 минуты. Помидоры очистить от кожицы и семян, отжать сок и добавить мякоть к соусу. Проварить на медленном огне 20 минут до мягкости. Мелко нарезать анчоусы, добавить к соусу вместе с листьями базилика, петрушки и молотым черным перцем. Проварить 10 минут. Посолить, поперчить. Снять с огня, протереть соус через частое сито. Полить горячим соусом тальярини, посыпать тертым сыром Романо.

РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ

10 тушек речной форели, каждая длиной 6–7 дюймов
2 столовые ложки бренди
1 мелконарезанная луковица
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки
1 столовая ложка мелконарезанного шнитт-лука
1 столовая ложка мелконарезанного свежего кервеля (или пол-чайной ложки сушеного)
1 столовая ложка мелконарезанного свежего эстрагона (или пол-чайной ложки сушеного)
четверть фунта шампиньонов
4 крупных помидора
пол-чайной ложки паприки
2 крупных яйца
пол-чашки панировочных сухарей
четверть чашки тертого сыра Пармезан

Очищенную форель смазать изнутри и снаружи бренди. Смешать половину мелконарезанной луковицы с петрушкой, шнитт-луком, кервелем и эстрагоном. Мелко нарезать грибы, отжать грибной сок и добавить его к зелени (сами грибы не добавлять) Тщательно перемешать фарш и начинить им форель.

Очистить помидоры от кожицы и семян, нарезать. В сковороде спассеровать лук и помидоры на слабом огне, пока не разварятся. Добавить грибы и проварить еще 5 минут. Приправить паприкой. Пропустить соус через кухонный комбайн или блендер до пюреобразного состояния.

Взбить яйца в неглубокой миске. В мелкой тарелке смешать панировочные сухари и тертый пармезан. Обмакнуть каждую тушку в яйцо, обвалять в сухарях, уложить на обильно смазанный сливочным маслом жарочный лист и запечь в духовке, разогретой до 350 Фаренгейта, 10–12 минут до золотисто-коричневого цвета. Выложить на подогретое сервировочное блюдо и полить горячим томатным соусом. (10 порций)

ЯИЧНИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ (EGGS BOULANGERE)

2 фунта картофеля (5–6 картофелин средней величины)
6 столовых ложек сливочного масла
4 столовые ложки мелконарезанного лука-шалот

треть чашки тертого сыра Пармезан
6 крупных яиц
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
1–2 чашки нежирных сливок
2 столовые ложки коньяка

Картофель очистить от кожуры, вымыть и нарезать очень тонкими ломтиками. В большой сковороде растопить сливочное масло и обжарить в нем картофель и лук-шалот до золотисто-коричневого цвета. Разогреть духовку до 375 Фаренгейта. Смазать жарочное блюдо сливочным маслом, уложить на дно ровным слоем обжаренный картофель и лук-шалот, посыпать тертым сыром. Осторожно выпустить яйца поверх картофеля. Посолить, поперчить и залить сливками, так, чтобы остался виден только желток. Сбрызнуть коньяком. Запечь в духовке 10 минут. (3–6 порций)

ЗАПРАВКА ДЛЯ САЛАТА

3 отваренных вкрутую яйца
4 столовые ложки оливкового масла
четверть чайной ложки мелконарезанного шнитт-лука
четверть чайной ложки мелконарезанного свежего эстрагона (или щепотка сушеного)
пол-чайной ложки мелконарезанных анчоусов
пол-чайной ложки мелконарезанных маринованных огурцов
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
2 столовые ложки лимонного сока

В миске растереть в пасту желтки с 2 столовыми ложками оливкового масла. Постоянно взбивая, влить по каплям оставшееся масло. Добавить шнитт-лук, эстрагон, анчоусы и маринованные огурцы. Мелко нарезать яичные белки и добавить к соусу. Влить лимонный сок и тщательно перемешать. Полить заправкой вымытые, тщательно осушенные, разорванные на кусочки и охлажденные листья салата и подавать немедленно (пол-чашки заправки)

СТЕЙК, ЗАЖАРЕННЫЙ НА ДУБОВОЙ ДОСКЕ

1 порционный кусок говяжьего филе толщиной 2 дюйма
2 чашки картофельного пюре
четверть чашки растопленного масла
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
четверть чашки мелконарезанной свежей петрушки
6 ломтиков лимона

Обрезать излишний жир по краям мяса, промокнуть бумажным полотенцем. Обжарить стейк на решетке над углями по 3 минуты с каждой стороны. Уложить стейк на дубовую доску из хорошо просушенного дерева, промазанную оливковым маслом, окружить картофельным пюре и запечь в духовке, разогретой до 450 Фаренгейта. Через 9 минут полить пюре растопленным маслом, посолить и поперчить стейк. Запечь еще 5 минут, вытащить, смазать растопленным маслом, посыпать петрушкой, украсить ломтиками лайма и подавать немедленно (4 порции)

РУБЕЦ ПО-КРЕОЛЬСКИ

3 чашки нарезанного рубца
четверть фунта свиной солонины
1 морковь, нарезанная ломтиками
1 мелконарезанный зубок чеснока
1 столовая ложка мелконарезанной свежей петрушки
1 луковица, нарезанная кольцами
3 бутона гвоздики
1 лавровый лист
1 нарезанная веточка тимьяна
2 свиные ножки
соль и свежемолотый черный перец
щепотка кайеннского перца
четверть чашки коньяка
1 чашка муки

Залить рубец холодной водой, довести до кипения, слить воду. Залить кипящей подсоленной водой, отварить 15 минут. Процедить. Разогреть духовку до 350 Фаренгейта.

Выложить глубокое глиняное жарочное блюдо ломтиками свиной солонины. Уложить слоями рубец, овощи и зелень, посолить и поперчить каждый слой. Сверху уложить свиные ножки, разрезанные вдоль пополам, посолить, поперчить и

накрыть ломтиком солонины. Залить коньяком, плотно закрыть крышкой, замесить крутое тесто из муки и воды, герметично залепить им края. Запечь на 5 часов. Вскрыть крышку, извлечь сельдерей, морковь и чеснок. Подавать мясо немедленно в жарочном блюде. (6 порций)

МИССУРИЙСКИЙ ОКОРОК ПО РЕЦЕПТУ ОКРУГА БУН (BOONE COUNTY MISSOURI HAM)

1 окорок весом 12 фунтов
бутоны гвоздики
1 кварта холодной воды
1 чашка яблочного уксуса
1 чашка черной патоки
2 чайные ложки вустерского соуса (Worcestershire sauce)
1 чашка сидра
пол-чайной ложки свежего тимьяна (или четверть чайной ложки сушеного)

Обработать окорок, зачистить поверхность и замочить на сутки в холодной воде. Разогреть духовку до 350 Фаренгейта. Снять кожу с окорока острым ножом, стараясь не обрезать подкожный слой сала. Покрыть сало бутонами гвоздики, вкалывая их на расстоянии 0.5 дюйма друг от друга. Уложить окорок в глубокое жарочное блюдо, залить холодной водой, добавить уксус, патоку, вустерский соус, сидр и тимьян. Накрыть крышкой и запечь на 2 часа. Уменьшить жар до 300 Фаренгейта и запекать еще 2.5 часа. Снять крышку, прожарить еще 30 минут. Остудить, не снимая крышки. (12–16 порций)

КУРИЦА В ЯИЧНОМ СОУСЕ

1 курица весом 5 фунтов
3 пинты холодной воды
1 морковь
1 луковица + 2 бутона гвоздики
1 стебель сельдерея
1 лавровый лист
1 чайная ложка соли
пол-чайной ложки свежемолотого черного перца

2 столовые ложки сливочного масла
2 столовые ложки мелконарезанного лука-шалот
1 мексиканская колбаска, нарезанная ломтиками
пол-чашки толченого миндаля
четверть чашки изюма
2 столовые ложки мелконарезанной петрушки
четверть чайной ложки корицы
четверть чайной ложки молотой гвоздики
цедра 1 лимона
соль
молотый перец чили
щепотка кайеннского перца
пол-чашки шерри
4 яичных желтка
1 столовая ложка обычной муки
сок 1 лимона

Обработать курицу, разрезать на порционные куски, уложить в кастрюлю, залить водой, добавить морковь, луковицу, сельдерей, лавровый лист, соль и перец. Накрыть крышкой и варить на медленном огне до мягкости, примерно полтора часа. Извлечь овощи, на время оставить курицу в горячем бульоне.

В сотейнике разогреть сливочное масло, обжарить в нем лук-шалот и ломтики колбаски. Добавить растолченный миндаль, изюм, петрушку, корицу и гвоздику, размешать, прогреть 2 минуты и залить 3 чашками бульона, в котором варилась курица. Добавить лимонную цедру, соль, молотый перец чили и кайеннский перец, прокипятить на слабом огне 5 минут. Смешать яичные желтки с мукой и шерри, тонкой струйкой влить в кипящий бульон, постоянно помешивая, проварить 1–2 минуты до загустения. Добавить лимонный сок. Выложить курицу на подогретое сервировочное блюдо, полить соусом (4 порции)

ОПОССУМ ПО-ТЕНЕССИЙСКИ

1 опоссум
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
4 столовые ложки сливочного масла
мелконарезанная половинка луковицы
три четверти чашки накрошенного хлеба
1 чайная ложка мелконарезанной петрушки
четверть чашки говяжьего бульона

1 чайная ложка вустерского соуса

Освежевать и выпотрошить опоссума, промыть, натереть изнутри и снаружи солью и перцем. В сковороде растопить 3 столовые ложки сливочного масла, обжарить в нем лук и мелконарезанную печень опоссума до золотисто-коричневого цвета. Добавить хлеб, петрушку, соль, перец и говяжий бульон, вымешать в фарш. Разогреть духовку до 450 Фаренгейта. Начинить опоссума подготовленным фаршем и закрепить разрез суровой ниткой. Выложить на протвень, добавить 2 столовые ложки воды и запекать 15 минут. Уменьшить жар до 350 Фаренгейта, запечь до мягкости и румяной корочки, часто поливая смесью 0.5 чашки воды, 1 столовой ложки сливочного масла, 1 чайной ложки вустерского соуса, соли и перца.

ОМАРЫ ПО-НЬЮБУРГСКИ (LOBSTER NEWBURGH)

2 чашки отварного мяса омара
1 чашка нежирных сливок
2 столовые ложки сливочного масла
3 яичных желтка
пол-чашки сухого шерри
соль и кайеннский перец по вкусу

Нарезать мясо омара крупными кусками. В сотейнике растопить масло, залить сливки, перемешать и довести до кипения. Прокипятить на слабом огне 30 секунд и добавить омара. Когда сливки дойдут до кипения, влить взбитые с шерри яичные желтки. Посолить, добавить кайеннского перца и проварить, постоянно помешивая, 1–2 минуты до загустения. Подавать с горячими, смазанными сливочным маслом тостами (4 порции)

СУП ИЗ КАЙМАНОВОЙ ЧЕРЕПАХИ ПО-ФИЛАДЕЛЬФИЙСКИ

мясо каймановой черепахи
1 телячья ножка
четверть фунта куриного жира
1 нарезанная морковь
2 луковицы

1 стебель сельдерея
пол-чашки обычной муки
1 щепотка тимьяна
1 щепотка майорана
1 лавровый лист
2 бутона гвоздики
3 кварты куриного бульона
3 нарезанных помидора
2 яйца, сваренных вкрутую
3 дольки лимона
2 чашки шерри
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
лимонные дольки
соус Табаско

Разрезать мясо черепахи и телячью ножку на куски. Уложить телячью ножку в глубокий жарочный лист, добавить куриный жир, морковь, лук и сельдерей, разогреть на плите на слабом огне. Когда жир начнет растопится, добавить муку и прожарить до светло-коричневого цвета. Добавить зелень и пряности, переложить все в большую суповую кастрюли, залив бульоном. Добавить помидоры и варить на медленном огне 4 часа. Процедить.

В отдельной кастрюле отварить черепаху в шерри с дольками лимона и каплей Табаско 5 минут. Добавить мясо и жидкость к процеженному супу, предварительно выбросив ломтики лимона. Посолить, поперчить, добавить Табаско по вкусу и мелконарезанные крутые яйца. (2.5 кварты)

БУЙЯБЕС ПО-НОВООРЛЕАНСКИ (BOUILLABAISSE OF NEW ORLEANS)

мелконарезанная половина зеленого перца
1 мелконарезанный зубок чеснока
2 столовые ложки мелконарезанного зеленого лука
3 столовые ложки оливкового масла
2 чашки говяжьего бульона
три четверти чашки сухого белого вина
1 щепотка тимьяна
2 фунта красного луциана (red snapper)
2 дюжины мелких речных креветок
пол-чашки обычной муки

2 столовых ложки сливочного масла
ломтики французского батона
1 щепотка испанского шафрана
соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Измельчить зеленый перец, чеснок и зеленый лук, в суповой кастрюле разогреть оливковое масло и обжарить в нем овощи на медленном огне. Добавить бульон, вино и тимьян, проварить 15 минут. Очистить рыбу от кожи и костей, нарезать на 5–6 кусков, обмакнуть каждый кусок в муку, приправленную солью и перцем, и добавить к кипящему соусу. Таким же образом подготовить креветок. Проварить еще 15 минут на очень слабом огне.

Обрезать корку с ломтиков французского батона, обжарить хлеб в сливочном масле, промокнуть бумажным полотенцем, Добавить к рыбе испанский шафран, посолить, поперчить по вкусу. Довести до кипения и подавать на ломтиках поджаренного хлеба. (4 порции)

ПИРОГ С УСТРИЦАМИ

3 столовые ложки сливочного масла
2 мелконарезанных луковицы-шалот
3 столовые ложки муки
3 дюжины устриц + устричный сок
1 столовая ложка мелконарезанного сельдерея
2 чайные ложки мелконарезанного свежего кервеля (или 1 чайная ложка сушеного)
1 чайная ложка мелконарезанной свежей петрушки
1 чайная ложка соевого соуса
четверть чайной ложки соли
четверть чайной ложки свежемолотого черного перца
3 тонких ломтика ветчины из Джорджии
слоеное тесто (см. рецепт ниже)
2 столовые ложки молока

В сотейнике растопить масло, спассеровать в нем лук-шалот до мягкости, добавить муку. Тщательно перемешать, залить устричным соком и добавить сельдерей, зелень, соевый соус, соль и перец. Прокипятить на слабом огне 5 минут. Уложить устриц, вытащенных из раковин, и нарезанную небольшими кусками ветчину в глубокое жарочное блюдо, залить соусом, покрыть крышкой из раскатанного слоеного теста. Смазать тесто молоком

и выпекать 5 минут в духовке, разогретой до 450 Фаренгейта. Уменьшить жар до 400 Фаренгейта, а через 5 минут — до 350 Фаренгейта и запечь до румяной корочки. (4 порции).

Часть 15. УЖИН НА КУРОРТЕ КАНАХА

КУРИЦА С ГРИБАМИ И ЭСТРАГОНОМ

2 куриные грудки, без костей, разрезанные пополам (4 филе. По возможности, куры вскормлены черникой)

четверть чайной ложки соли

четверть чайной ложки белого перца

5 столовых ложек сливочного масла

1 столовая ложка мелконарезанного лука-шалот

пол-фунта нарезанных шампиньонов

1 чайная ложка мелконарезанного свежего эстрагона (или пол-чайной ложки сушеного)

промасленная вощеная бумага, вырезанная по размеру жарочного блюда

четверть чашки куриного бульона

четверть чашки белого вина

1 чашка густых сливок

лимонный сок по вкусу

Разогреть духовку до 400 Фаренгейта. Посолить и поперчить курицу. Разогреть сливочное масло до пены в большом жарочном блюде с крышкой, спассеровать в нем лук-шалот 1 минуту, добавить грибы и эстрагон и прожарить еще 2 минуты, не зарумянивая. Добавить филе, обваляв их в растопленном масле. Накрыть филе промасленной вощеной бумагой, закрыть блюдо крышкой и запечь в духовке 7 минут. Переложить на подогретое сервировочное блюдо.

Залить в жарочное блюдо вино и бульон, довести до кипения на плите, на сильном огне, выпарив до консистенции негустого сиропа. Добавить сливки, вскипятить до загустения. Посолить, поперчить, добавить лимонный сок по вкусу. Полить филе соусом и подавать немедленно (4 порции).

УСТРИЦЫ, ЗАПЧЕННЫЕ В РАКОВИНАХ

8 устриц на порцию
крупная каменная соль
соль и свежемолотый перец по вкусу
бекон
шнитт-лук
петрушка
кервель
тимьян
сливочное масло
лимонный сок
соус Табаско
вустерский соус
хрен

Заполнить формы для торта (по одной на порцию) каменной солью, разогреть соль в раскаленной духовке. Уложить в каждую форму по 8 раскрытых устриц на половинках раковины, посолить, поперчить. Пропустить через мясорубку немного бекона с зеленью, растолочь в ступке. Добавить немного образовавшейся пасты на каждую устрицу, запечь в духовке при 500 Фаренгейта 2–3 минуты.

Подавать в формах на соли. Отдельно подать соус для обмакивания устриц, приготовленный из сливочного масла, растопленного на водяной бане и смешанного с лимонным соком, соусом Табаско, вустерским соусом и тертым хреном.

ЧЕРЕПАХА ПО-МЭРИЛЕНДСКИ

1 черепаха
четверть фунта сливочного масла
1 чашка сухого шерри
соль и свежемолотый перец по вкусу

Разделать черепаху, использовать все мясо, печень и яйца черепахи, за исключением белого мяса, жесткого и безвкусного при варке. Нарезать мясо небольшими кусками, растопить в сотейнике сливочное масло, обжарить в нем черепаху, залить шерри и варить до мягкости. Посолить и поперчить по вкусу (4 порции)

ЛЕПЕШКИ ИЗ ПРЕСНОГО ОТБИТОГО ТЕСТА

1 кварта обычной муки
1 чайная ложка соли
1 чайная ложка сахара
1 столовая ложка жира
1 столовая ложка сливочного масла
молоко

Просеять сухие ингредиенты, перетереть с жиром и сливочным маслом в крутое тесто. Тщательно вымешать. Отбивать деревянным молотком 30 минут по кругу, поворачивая тесто от центра ладонью после каждого удара. Раскатать тесто в пол-дюйма толщиной, нарезать небольшими кружками формой для печенья или стаканом с острым краем, наколоть вилкой и запечь в духовке при температуре 275 Фаренгейта до золотисто-коричневого цвета (18–20 лепешек).

ИНДЕЙКА, ЗАЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ

1 индейка, не старше 10 недель
5 столовых ложек мягкого масла
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
1 чашка кипятка

Хорошо откормленную десятинедельную индейку обработать, очистить, разрезать пополам и обтереть бумажным полотенцем. Натереть индейку 2 столовыми ложками сливочного масла, солью и перцем. Уложить на подогретое смазанное жиром жарочное блюдо и обжарить на плите с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Переложить индейку на противень, обмазать 1 столовой ложкой сливочного масла и залить тремя четвертями чашки кипятка. Запечь в духовке, разогретой до температуры 375 Фаренгейта до готовности, несколько раз поливая образующимся соком. Выложить на подогретое сервировочное блюдо. Залить противень четвертью чашки кипятка и оставшиеся 2 столовые ложки сливочного масла, довести до кипения, процедить. Полить индейку соусом и подавать немедленно. (4–6 порций)

РИСОВЫЕ КРОКЕТЫ

пол-чашки риса

пол-чашки кипятка
пол-чайной ложки соли
1 чашка горячего молока
2.5 столовые ложки сливочного масла
2 яичных желтка
айвовое желе
1 чашка панировочных сухарей
пол-чашки веточек петрушки

Тщательно промыть рис в холодной воде, несколько раз меняя воду. Поставить в кастрюлю на водяную баню, залить кипятком и отварить, пока не впитается вся вода. Залить молоком и варить до мягкости. Снять с огня, добавить 1.5 столовых ложек сливочного масла и взбитые яичные желтки. Тщательно перемешать, выложить в неглубокое блюдо и охладить в холодильнике. Сформовать рис в шарики вокруг небольших кусочков айвового желе, обвалять в сухарях и обжарить во фритюре. Промокнуть бумажными полотенцами, выложить на подогретое сервировочное блюдо, подавать с веточками петрушки, обжаренными в 1 столовой ложке сливочного масла. (4 порции)

ЛИМСКАЯ ФАСОЛЬ СО СЛИВКАМИ

2 чашки лимской фасоли
1 столовая ложка сливочного масла
соль по вкусу
четверть чашки густых сливок

Свежую молодую лимскую фасоль залить кипятком, чтобы полностью покрыть фасоль, добавить сливочное масло и соль, отварить в сотейнике под крышкой 6 минут на медленном огне. Снять крышку, увеличить огонь до умеренного и варить до тех пор, пока не фасоль не впитает всю воду. Залить сливками, довести до кипения и подавать немедленно (4 порции)

АВОКАДО

4 спелых авокадо
2 чашки листьев кресс-салата

1 чайная ложка лимонного сока
1 чайная ложка апельсинового сока
1 чайная ложка лаймового сока
1 чайная ложка сока грейпфрута
1 чайная ложка ананасного сока
1 чайная ложка крошеного льда

Разрезать авокадо вдоль пополам, извлечь косточки, не очищая от кожуры. Наполнить авокадо листьями кресс-салата (без стеблей). Процедить смесь соков через двойной слой марли, и смешать в миксере со льдом. Перед подачей полить авокадо ледяным соком. Подавать на листьях настурции (8 порций)

БУЛОЧКИ К ЧАЮ САЛЛИ ЛАНН (SALLY LUNN)

1 чашка молока
3 столовые ложки масла
2 чашки обычной муки
три четверти пачки прессованных дрожжей
четверть чашки горячего молока
2 крупных яйца
4 столовые ложки сахара
1 чайная ложка соли
3 столовые ложки сливочного масла

Довести молоко до кипения, добавить сливочное масло, размешать и перелить в глубокую миску. Просеять муку, смешать с молоком в мягкое тесто, добавить растворенные в горячем молоке дрожжи. Взбить яйца, добавить сахар и соль, снова взбить. Смешать с тестом, добавить просеянной муки так, чтобы образовалось достаточно крутое тесто. Вымесить и уложить в миску. Перенести в теплое место, чтобы тесто подошло вдвое. Разогреть духовку до 425 Фаренгейта. Снова вымесить тесто. Выложить небольшие кусочки теста в смазанные сливочным маслом формы для кексиков (muffins), запечь в духовке 10 минут. Подавать немедленно (12–14 булочек)

ШЕРБЕТ ИЗ АНАНАСОВ

1 крупный спелый ананас

сок 2 апельсинов
сок 4 лимонов
сахар
вода

Обрезать верхушку ананаса с листьями, сохранить. Извлечь мякоть, не нарушая целостность корки. Натереть мякоть на терке или пропустить через мясорубку. Приготовить лимонад из сока лимонов, апельсинов, воды и сахара. Добавить мякоть ананаса и дать настояться 30 минут. Процедить. Заморозить в морозилке, наполнить ананас шербетом доверху, накрыть верхушкой (4 порции)

БИСКВИТ

6 яичных белков
1 чашка сахара, просеянная дважды
5 яичных желтков
1 столовая ложка лимонного сока
тертая цедра половины лимона
1 чашка обычной муки
четверть чайной ложки соли

Разогреть духовку до 325 Фаренгейта. Взбить белки и добавить пол-чашки сахара. В отдельной посуде взбить желтки до густоты и лимонного цвета. Добавить лимонный сок и цедру, снова взбить. Вбить оставшийся сахар и продолжать взбивать до гладкости. Ввести белки в желтковую смесь. Трижды просеять муку, добавить соль, ввести в тесто. Вылить тесто в несмазанную жиром форму для торта (круглую, с воронкой посередине). Несколько раз проткнуть тесто ножом, чтобы не допустить образования пузырьков воздуха. Выпекать 1 час. Остудить бисквит в форме на решетке, перевернув форму. Лопаточкой отделить бисквит от стенок формы и снова перевернуть — бисквит выпадет сам.